

TANINS

Vinextase®
CENOLOGIE

Les composés polyphénoliques jouent un rôle important dans les caractéristiques organoleptiques des vins. Un équilibre parfait donne une amélioration de l'expression aromatique et de la structure des vins.

TANINS	PROPRIÉTÉS	UTILISATIONS
Tanex Gala	Tanins galliques sur moût et en vinification. Antioxydant + Antiseptique	Vendanges rouges : 10-40 g/hl Conditionnement 1 kg
Tanex Pro	Tanins proanthocyanidiques, origine botanique : quebracho. Stabilisation couleur + Antioxydant	Moûts et vins rouges : 10-40 g/hl Dissolution instantanée pour FA Conditionnement 1 kg
Tanex Pépin	Tanins condensés issu de pépin de raisin. Stabilisation couleur + Correction structure	En fermentation Alcoolique et décuvage Vins rouges : 10-40 g/hl Conditionnement 1 kg
Tanex A	Tanins issus de chêne américain et français. Complexité aromatique structure tannique (notes douces de bois, vanille, chocolat)	Durant élevage : Vins blancs : 1-10 g/hl Vins rouges : 5-25 g/hl Conditionnement 500 g
Tanex Gold	Extrait de tanins de chêne français toasté. Augmente structure et rondeur en bouche des vins rouges	Durant élevage : 5-20 g/hl Conditionnement 1 kg

Toutes les fiches produits et sécurités sont téléchargeables sur : www.vinextase.com