


PEL
exGrape®

TANINS ŒNOLOGIQUES 100% RAISIN
Pur tanin de pellicules de raisin

Description

Extrait de pellicule de raisin blanc.
 Contenant des **tanins à fort poids moléculaire**.

Intérêts Œnologiques

exGrape® PEL améliore:

- le potentiel phénolique,
- la tenue au vieillissement en barrique,
- la stabilité de la couleur.

Applications en Œnologie

Type de vin	Effets recherchés	Doses	Périodes d'ajout
Rouge, Rosé & Blanc	Amélioration du potentiel phénolique. Amélioration de la tenue au vieillissement en barrique.	20 à 60 g/hl	Au début ou à la fin de la fermentation alcoolique, en début de fermentation malolactique, ou en cours de conservation.
	Stabilisation de la couleur notamment sur les vins pour lesquels l'extraction a été faible, et sur les vins peu acides.	20 à 30 g/hl	Après soutirage de fin de fermentation alcoolique.

Pour réaliser des essais

Utiliser les micro-dosettes de couleur jaune.

Une micro-dosette correspond à 150 mg de tanin de raisin, soit :

- Tanisage à 20 g/hl = Bouteille de 0.75 L
- Tanisage à 10 g/hl = Magnum de 1.5 L.

Mode d'emploi

exGrape® PEL s'incorpore directement dans le moût ou le vin.
Bien homogénéiser.

Conditionnement

- Carton de 25 kg
- Sachet en polyéthylène doublé aluminium (1 kg).

Stockage

A conserver entre 10 et 25°C,
à l'abri de l'air et de la lumière,
dans un endroit sec et exempt d'odeur.

DLUO

Maintenu dans son emballage
d'origine, le produit conserve toutes
ses propriétés pendant 24 mois.

Caractéristiques

Aspect	Poudre fine
Couleur	Ocre, orangée
Tanins	> 65 %
Humidité	< 7 %
Cendres	< 4%
Fer	< 50 ppm
Cuivre	< 10 ppm
SO₂ total	< 2 500 ppm
Microbiologie :	
Flore totale	< 1 000 ufc/g
Levures et moisissures	< 100 ufc/g
Métaux lourds (Pb, As, Hg, Cd)	< 10 ppm
Pesticides	< 2 ppm

CONFORME AU CODEX OENOLOGIQUE

TAMPON DISTRIBUTEUR