


PEP
exGrape®

TANINS ŒNOLOGIQUES 100% RAISIN
Pur tanin de pépins de raisin
Description

Extrait de pépins de raisin blanc
contenant des **tanins à faible poids
moléculaire** au fort pouvoir antioxydant.

Intérêts Œnologiques

exGrape® PEP améliore :

- le maintien de la fraîcheur,
- la stabilité de la couleur,
- le potentiel phénolique,
- la clarification.

Applications en Œnologie

Type de vin	Effets recherchés	Doses	Périodes d'ajout
Rouge, Rosé & Blanc	Effet antioxydant élevé.	10 à 20 g/hl	Au début de la fermentation alcoolique, au cours d'un soutirage ou au cours de la conservation.
	Elimination des goûts de réduit.	10 à 20 g/hl	En curatif sur vin fini.
	Stabilité de la couleur.	10 à 40 g/hl	Au début de la fermentation alcoolique.
	Amélioration du potentiel phénolique.	5 à 20 g/hl	Au début de la fermentation alcoolique, au cours de l'élevage en cuve ou en barrique (l'utilisation d'exGrape® PEL peut être complémentaire dans ce cas là).
	Stabilisation en cours d'élevage ou avant la mise en bouteille.	5 à 20 g/hl	24 heures avant collage.
	Clarification et stabilisation protéique.	10 à 20 g/hl	Au début de la fermentation alcoolique.

Pour réaliser des essais

Utiliser les micro-dosettes de couleur orange.

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® PEP 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
Tanins	> 65 %
Humidité	< 7 %
Cendres	< 4%
Fer	< 50 ppm
Cuivre	< 10 ppm
SO₂ total	< 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