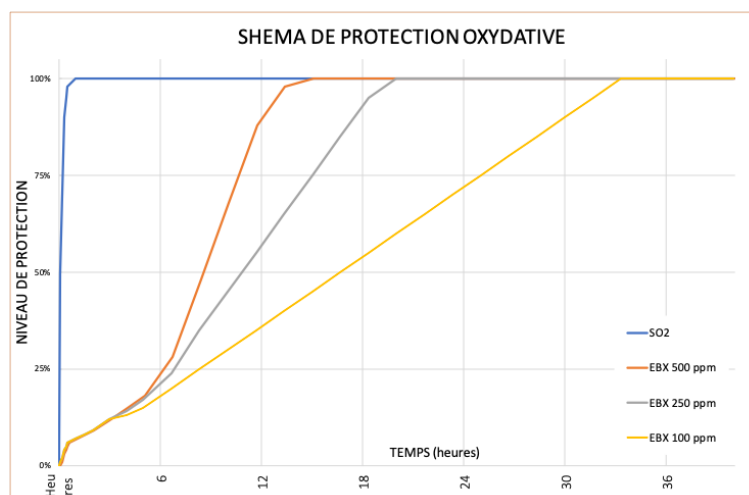


TANINS ANTI-OX[®]

Le monde de l'œnologie est depuis toujours à la recherche de process permettant de contrôler l'oxydation d'un vin dès la vendange, jusqu'à la mise en bouteilles, tout en réduisant au maximum l'utilisation du soufre.

Notre complexe de tanins ANTI-OX[®] a la propriété de protéger très rapidement les vins contre l'oxydation et ce, jusqu'en fin d'élevage. Il a également la propriété de poursuivre son action protectrice en bouteille.



ANTI-OX[®] est composé d'une association de tanins œnologiques qui sont tous conformes au Codex œnologique. Le blend de poudres doit être ensuite mis en solution afin de faciliter l'intégration rapide des tanins lors de la vinification et lors de l'élevage sans provoquer de grumeaux.

Les tanins œnologiques ANTI-OX[®] peuvent naturellement être utilisés pour la clarification des moûts ou des vins.

PROPRIETES DES TANINS ANTI-OX®:

Action anti-oxydante :

Réduction partielle ou totale de l'utilisation du soufre.

Préservation des qualités olfactives et gustatives des raisins de qualité.

Conservation sur le (très) long terme des composantes aromatiques fruitées.

Utilisation en protection anti-oxydante :

- **le plus tôt possible** dès la vendange
- en fermentation **alcoolique**
- en fermentation **malolactique**
- en **élevage**

L'utilisation doit être la plus précoce possible afin de:

- protéger le vin **rapidement** et éviter tout déséquilibre dû à l'oxygène
- permettre au tanin de **s'intégrer harmonieusement** dans le vin.

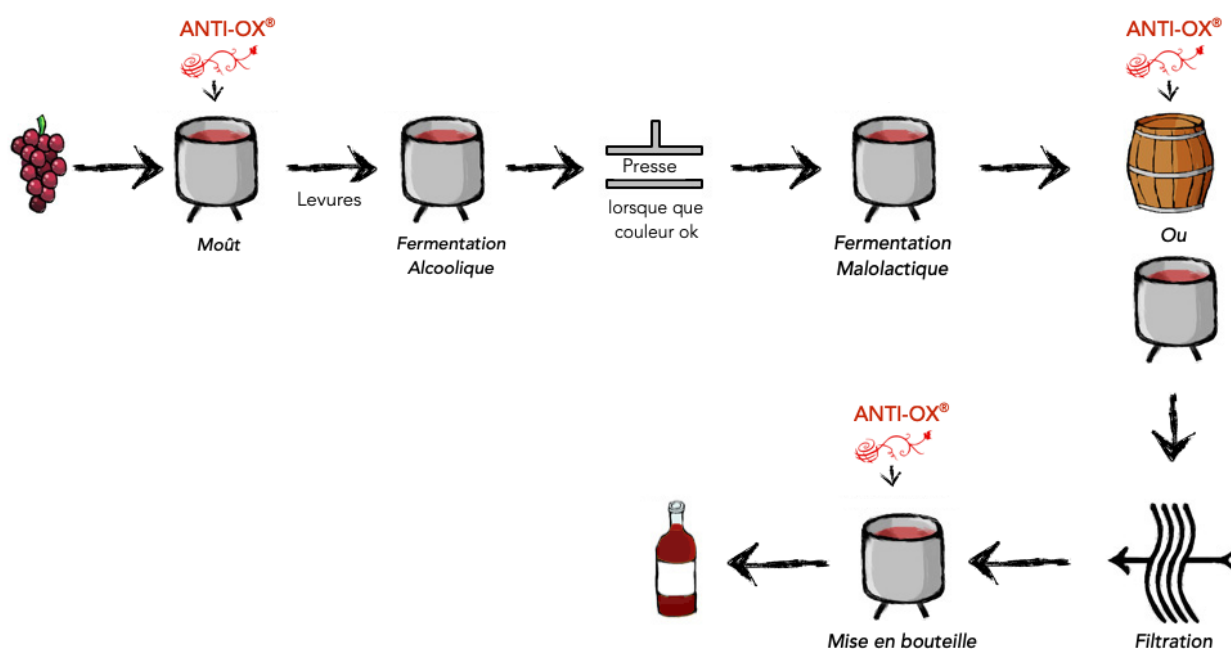
Apport de structure :

Les tanins ANTI-OX® ont un impact faible sur la **structure** des vins, mais ils apportent toute de même **volume** et persistance en fin de bouche. C'est pourquoi il est toujours conseillé de faire des essais pour anticiper ces effets.

Dosage :

Entre 3 et 4 grammes/HL fonction des caractéristiques du vin.

UTILISATION DE ANTI-OX®



Aspect :	Poudre brune		
Composition :	Tannins Oenologiques		
Conservateurs :	Néant.		
Durée de conservation :	24 mois dans son emballage d'origine fermé à température ambiante (5°C - 25°C), éloigné de toute source de contamination.		
Masse Volumique :	1,095 g/l	± 0,05	
Concentration :	200 g/l	± 10	

ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

Les tanins œnologiques EBX sont 100% naturels, extraits à partir de matières premières végétales renouvelables entrant dans la catégorie des tanins, respectant le CODEX (résolution Oeno 12/2002, Oeno 5/2008 et Oeno 6/2008, ainsi que la résolution OIV Oeno 352-2009, conformément à l'article 120 quater, paragraphe 2 du règlement n° 1234/2007 du Conseil Européen).

Toutes les limites fixées et les mesures effectuées sont rapportées à l'extrait sec.

CONDITIONNEMENT SOUS EMBALLAGE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE