

TANSPARK®

Formulation de tanins galliques et de tanins de châtaigner pour l'élaboration de vins effervescents.
Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

TANSPARK®:

- Préserve le potentiel structurel et organoleptique des vins de base en vue de leur prise de mousse.
- Participe, en association avec l'adjuvant de tirage **CLEANSARK®**, à l'obtention d'un dépôt à la fois élastique et compact, garantissant par la suite un remuage optimal.
- Facilite le collage, sans apport d'astringence.
- Préserve le potentiel redox, améliorant ainsi le vieillissement des vins sur lattes.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect poudre Couleur brune foncée

ANALYSES CHIMIQUES

POUR LA PART TANIN

Phénols totaux (%) > 65
Cendres (%) < 5
Arsenic (ppm) < 3
Fer (ppm) < 80
Plomb (ppm) < 2
Mercure (ppm) < 0,5

Cadmium (ppm) < 0,5
Cuivre (ppm) < 5

MISE EN SOLUTION

Concentration en tanin (%) 5
Extrait Sec (%) 5 (+/-0,5)
Dioxyde de soufre (g/L) 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

Incorporer **TANSPARK®** au vin de base avant l'adjuvant de remuage **CLEANSARK®**.

DOSE D'EMPLOI

1 - 3 g/hL de vin à tirer.
Produit mis en solution : 2 à 6 cL/hL de vin à tirer.



LAFFORT

l'œnologie par nature

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée (hors gel) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.
- DLUO du produit mis en solution : 1 an.
- Ne pas utiliser d'emballage entamé.

CONDITIONNEMENT

Poche de 1 kg

Mise en solution possible en 1L et 5L à la demande de l'utilisateur.

