



Solutions for wine making

Softan V

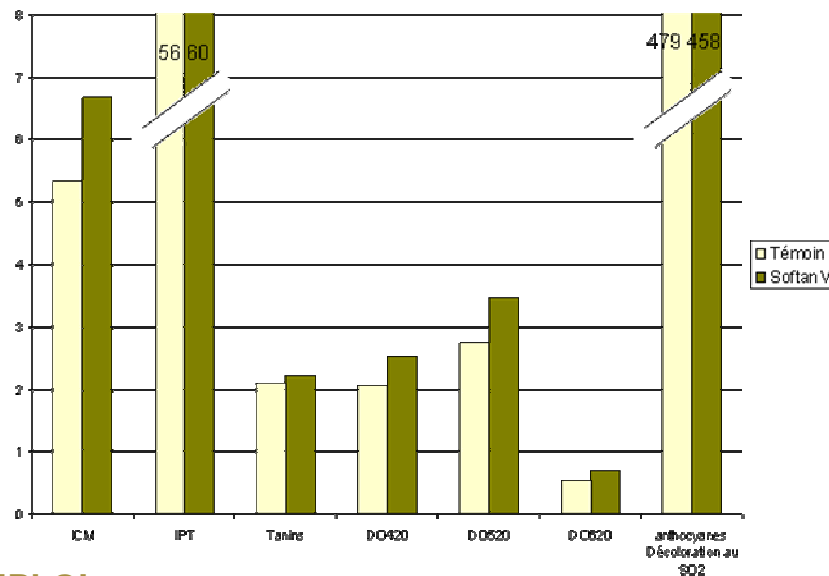
Tanins naturels associés à des polysaccharides d'origine végétale.
Brevet Juillet 2007 n°07 55857

Softan V est le tanin de vinification lié à des polysaccharides destiné à la stabilisation de la couleur.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > **Softan V** a une teneur en catéchine très élevée.
- > **Softan V** contient des tanins similaires aux tanins de raisin.
- > **Softan V** est sans acides phénols de type férulique ou paracoumarique susceptibles de donner des Ethyls phénols.
- > **Softan V** permet de créer plus de liaison stable avec les anthocyanes et ainsi stabiliser la couleur de part sa structure moléculaire.
- > **Softan V** est meilleur à la dégustation que les tanins de raisin.

Figure 1 : Essai Softan V - Assemblage merlot Cabernet Franc 2007



DOSE D'EMPLOI

> 10 à 60 g/hL

MODE D'EMPLOI

> **Softan V** est prêt à emploi. Il sera incorporé en deuxième apport ou à l'écoulage au cours d'un remontage. (Utilisation de Protanin R en premier apport pour la protection des tanins de raisin et de la matière colorante par précipitation avec les protéines)

CONDITIONNEMENT

> Poche de 1kg en carton de 10kg et Poche de 5kg en carton de 10kg

CONSERVATION

> Conserver Softan V dans son emballage d'origine clos à l'abri de l'humidité.

GR-20/05/2008

LAMOTHE-ABIET

B.P. 75 — 33015 Bordeaux cedex / Tél. 33 (0)5 57 77 92 92 : www.lamothe-abiet.com

