



Solutions for wine making

Exceltan

Instantanément soluble

Exceltan est une préparation de tanins œnologiques, à base de tanins de raisin (proanthocyanidines) et d'ellagitanins, destinée à l'élevage des vins rouges de qualité.

INTÉRÊT ŒNOLOGIQUE

- > Exceltan est issu d'une sélection rigoureuse de tanins de raisin et d'ellagitanins dont les propriétés antioxydantes, bactériostatiques et amélioratrices du collage, renforcent la stabilité des vins.
- > Cela fait d'Exceltan notre sélection de tanins la mieux adaptée à l'élevage des vins rouges de qualité, dont il améliore les caractéristiques organoleptiques.
- > Sa forme instantanément soluble facilite sa mise en œuvre et son incorporation homogène dans le vin.

DOSE D'EMPLOI

- > 10 à 50 g/hl (suivant les conseils de votre œnologue ou après essais en laboratoire).

MODE D'EMPLOI

- > Instantanément soluble, Exceltan est prêt à l'emploi.
- > Incorporer directement la quantité d'Exceltan au vin, de préférence au cours d'un remontage pour assurer une répartition homogène, le plus tôt possible après la fermentation malolactique. Exceltan peut être également dissout au préalable dans 5 à 10 fois son poids en eau.

CONDITIONNEMENT

- > Sachet de 1Kg.
- > Carton de 10 Kg.

CONSERVATION

- > Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos.

