

**Pur tanin de raisin frais spécialement formulé pour les vins de Pinot Noir.**

**Respecte et sublime la structure des grands vins fins.**

## APPLICATIONS OENOLOGIQUES

**TANI'EXEL** est un tanin naturel issu à 100% de raisins frais. Sa formulation spécifique répond parfaitement aux différentes applications possibles sur Pinot noir. Parce qu'il est en grande partie issu de pellicules (polyphénols les plus nobles du raisin), **TANI'EXEL** peut s'incorporer à tout moment de l'élevage du vin.

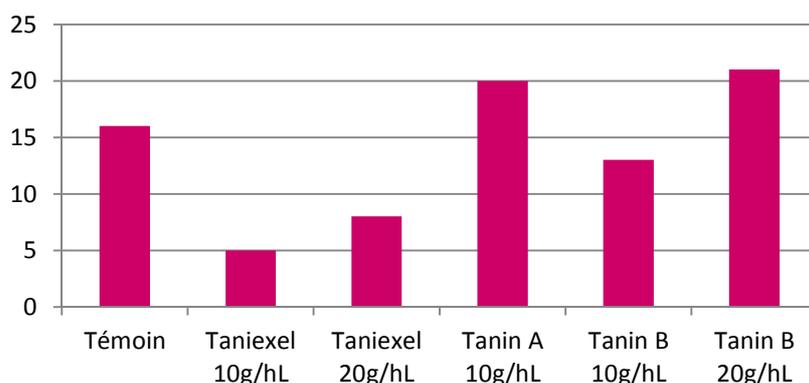
- Protège la couleur en **stabilisant les anthocyanes** par des liaisons stables.
- Compense certains déséquilibres naturels (maturités phénoliques non atteintes ou dépassées).
- **Régule les phénomènes d'oxydo-réduction** de la matière colorante.
- Affine **la structure et la longueur** en bouche.
- Contribue à la **rondeur et l'équilibre des vins**.

### Essai 2012 – Pinot Noir, Premier Cru en Côte de Nuits (4 dégustateurs œnologues)

**TANI'EXEL** est systématiquement préféré par le jury  
(plus petite somme des rangs).

S'applique avec succès sur une très large gamme de  
dosage, sans dureté ou déséquilibre.

Somme des rangs



## MISE EN ŒUVRE

Dissoudre directement **TANI'EXEL** dans 10 fois son poids de vin. Agiter et incorporer au volume à traiter en homogénéisant soigneusement. Il est conseillé de procéder à des essais préalables afin de déterminer, avec précision, les doses nécessaires à l'obtention d'un nouvel équilibre organoleptique.

## DOSES D'EMPLOI & CONDITIONNEMENT

- Doses d'emploi : 10 à 50 g/hL.
- Conditionnement : Pot de 500g.  
A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeur.