

EXPERTAN O₂FF

Adjuvant technologique pour la stabilisation de la couleur et la floculation des excès protéiques dans les vins

DESCRIPTION

Expertan O₂FF est un tanin de conception moderne, issu des fractions moléculaires sélectionnées et purifiées de tanins procyanidiques, galliques et ellagiques, choisis pour leur efficacité antioxydante et microbiostatique.

Il n'apporte aucune composante aromatique au vin, mais en exalte les caractéristiques organoleptiques naturelles.

Expertan O₂FF est conçu pour offrir une efficacité maximale en tant qu'antioxydant (jusqu'à 200 fois plus actif que l'acide ascorbique), agent antiradicalaire à large spectre (il empêche les radicaux libres de déclencher le cycle d'instabilité dans le temps), et bactériostatique efficace (en inhibant la biodisponibilité de microéléments par chélation et en bloquant les fonctions enzymatiques essentielles). À doses élevées, il présente également une véritable action antimicrobienne (effet à vérifier par analyse microbiologique).

Grâce à son très haut pouvoir protecteur, c'est le tanin idéal pour réduire les quantités de sulfites tout en maintenant un niveau suffisant de SO₂ libre pour assurer le bon déroulement de la fermentation, en préservant les caractéristiques organoleptiques du cépage. Il est également utilisé avec succès dans les vinifications sans SO₂, ou lorsque l'on souhaite une protection optimale du moût avec des apports minimaux de tanin.

En cas de vins issus de raisins en mauvais état sanitaire (présence marquée d'acide gluconique), **Expertan O₂FF** agit sur les enzymes oxydantes résiduelles post-fermentation (tyrosinase et laccase) en les désactivant.

COMPOSITION

Tanins procyanidiques, galliques et ellagiques.

MODE D'EMPLOI

Disperser **Expertan O₂FF** dans du vin à raison de 1:10, puis l'ajouter à la cuve en remontage à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

Des essais préalables en laboratoire sont recommandés pour évaluer l'impact organoleptique et ajuster le dosage. En cas d'ajout à proximité de la mise en bouteille, il est conseillé de vérifier son effet sur la filtrabilité ainsi que sur la stabilité protéique et colloïdale du vin.

L'ajout d'**Expertan O₂FF** doit être effectué 24 heures avant la mise en bouteille s'il s'agit d'une première utilisation, car en cas de surcollage ou de présence de peptides (résidus ou ajouts inappropriés de protéines de faible poids moléculaire), des réactions peuvent se produire.

DOSES D'EMPLOI

VINS	PRÉ-EMBOUEILLAGE g/hL	ÉLEVAGE g/hL	DÉCANTATION g/hL
Blancs	1,50 - 10	0,5 - 3	0,5 - 2
Rouges	1,50 - 10	1,50 - 3	0,5 - 2
Rosés	3 - 10	1,50 - 3	0,5 - 2
Vins mousseux et vins pétillants			
Charmat	4 - 6		
"Tirage" méthode traditionnelle	3 - 6		
"Liqueur" méthode traditionnelle	2 - 9		