

## EXPERTAN FRUIT

### DESCRIPTION

Expertan Fruit est un tanin adapté aux ajouts dans les dernières phases de l'élevage et en pré-embouteillage des vins. Convient aux vins blancs, rouges et rosés, ce tanin exalte les arômes fruités tout en respectant les caractéristiques variétales, et contribue à augmenter le volume et la finesse en bouche. Il atténue également les notes végétales et met en valeur le bouquet variétal de fruits rouges, sans apporter de notes toastées.

Il n'augmente pas la sensation tannique en bouche, mais améliore la rondeur, le volume et l'équilibre global du vin. Son fort pouvoir antioxydant favorise la longévité du vin en bouteille.

Il se présente sous forme d'une poudre très fine de couleur brune à haute solubilité

### COMPOSITION

Mélange de tanins ellagiques et condensés

### UTILISATION

- **DANS LES VINS BLANCS** : même à très faibles doses (1–2 g/hL), il exalte les arômes floraux et fruités et améliore la complexité gustative. À doses plus élevées (3–5 g/hL), il révèle les notes fruitées et la structure du vin.
- **DANS LES VINS ROSÉS** : renforce les arômes de fruits rouges et l'intensité aromatique, tout en respectant les arômes caractéristiques du cépage. Il améliore considérablement la stabilité de la couleur et la conservation du vin.
- **DANS LES VINS ROUGES** : Expertan Fruit est le tanin idéal pour les vins rouges frais et prêts à boire, afin d'en exalter le caractère fruité.

### MODE D'EMPLOI

Dissoudre le produit dans une petite quantité de vin, puis ajouter au vin lors d'un remontage jusqu'à homogénéisation complète.

### DOSES D'EMPLOI

Vins blancs : 1 à 5 g/hL pour renforcer les arômes et protéger de l'oxydation

Vins rosés : 3 à 10 g/hL

Vins rouges : 5 à 15 g/hL

Des essais en laboratoire sont recommandés pour déterminer la dose optimale.

### CONDITIONNEMENTS

Sachet de 1 kg

### CONSERVATION

Emballage fermé: conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25 °C), sec, ventilé et sans odeurs. Le produit conserve ses propriétés pendant au moins 24 mois à partir de la date de production.

Emballage ouvert: bien refermer et conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15 °C), sec et ventilé. Utiliser rapidement.