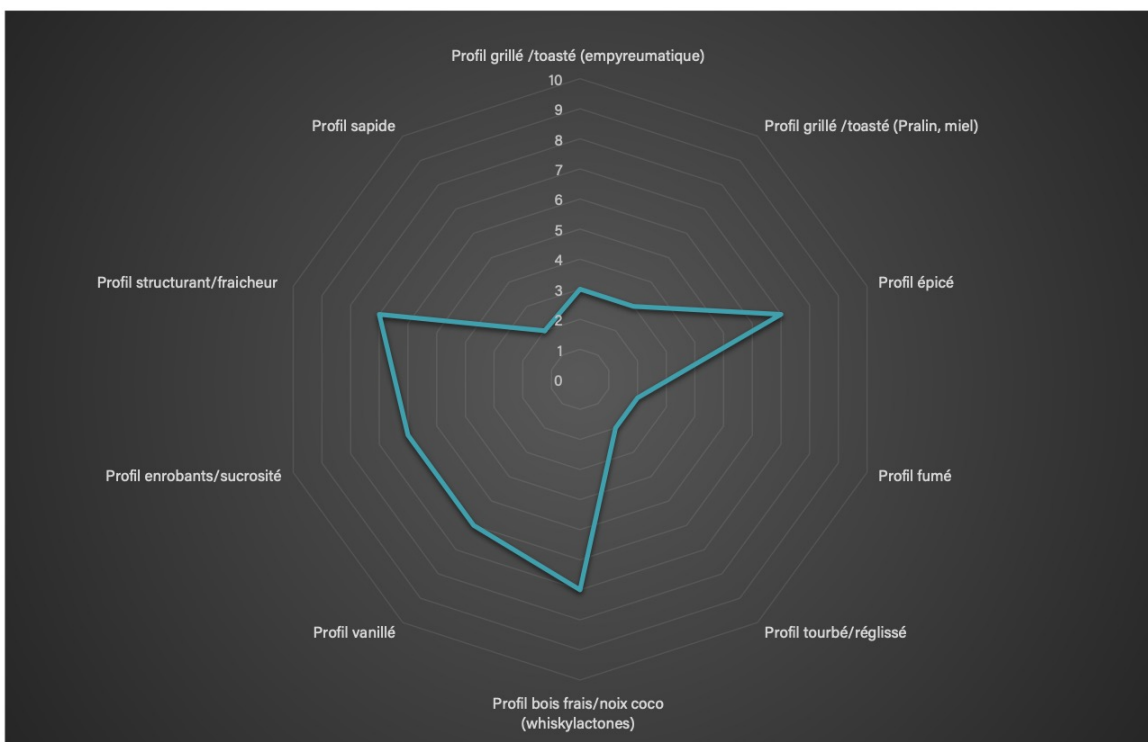


Tanins œnologiques de chêne Hydro Influence
by Vinéa

Cuisson Hydro moyenne: Saturation
des bois de vapeur puis cuisson par
céramique à cœur d'intensité
moyenne

Offre un contour exhausté en **fraîcheur,**
sucrosité et élégance suggérées.

Parfaitement adaptée aux vins fruités,
floraux, en demande d'épaulement et/ou
de soutien en milieu de bouche. Préserve
la fraîcheur et le fruit.





Mise en œuvre facilitée : poudre sans impureté commercialisée en sachet de 200gr

Les tanins peuvent être utilisés avant ou après la filtration, ou même directement dans la ligne d'embouteillage.
Ils sont auto-stables, sans conservateur, ni additif

Tableau indicatif des équivalences :

| Équivalence approximative bois neuf | Quantité de tanins en Grammes Hydro influence/ hl |
|-------------------------------------|---|
| 10% | 1,3 gr |
| 20% | 2,7 gr |
| 30% | 4 gr |
| 40% | 5,3 gr |
| 50% | 6,6 gr |
| 60% | 8 gr |
| 70% | 10,6 gr |

- ✓ PILOTAGE Œnologique des vins
- ✓ CLARIFICATION des moûts et des vins
- ✓ PROTECTION contre l'oxydation,
- ✓ STABILISATION des couleurs
- ✓ FACILITÉ d'utilisation