PRÉDEL Œnologie

Elevage

PREDTAN OAK CFT

PERMET DE RETROUVER LES SAVEURS SPECIFIQUES DE LA TONNELLERIE FRANÇAISE.

COMPOSITION

Tanin de chêne toasté extrait de *Quercus Robur* (Limousin).

APPLICATIONS

Par son mode d'action complexe, **PREDTAN OAK CFT** contribue à la stabilisation de la couleur et apporte rondeur et complexité.

PREDTAN OAK CFT est utilisé pour des boissons présentant des difficultés de structure, rondeur et contribue à la stabilisation de la couleur. Permet de retrouver les saveurs spécifiques de la tonnellerie française.

DESCRIPTION ET UTILISATION

Sur des boissons qui sont considérées comme en dehors de la fourchette acceptable, par exemple : celles qui présentent des difficultés de structure et rondeur. Il est recommandé d'attendre 48h après l'apport de **PREDTAN OAK CFT**.

Dans certains cas, les goûts des boissons de faible / moyenne gamme sont si fortement rehaussés qu'elles peuvent être vendues à des prix plus élevés.

Prévient le gout de réduit, harmonise les arômes et la structure. Riche en lignine, vanilline...

Il est recommandé d'utiliser **PREDTAN OAK CFT** à un dosage de **5 à 15 g/hl** (valeur moyenne).

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES ET LIMITES BACTERIOLOGIQUES

Aspect :	Poudre très fine	Qualité des polyphénols :	Min. 65%
Couleur :	Marron clair	Fer :	< 50 ppm
Odeur :	Boisée	Plomb :	< 5 ppm
Solvant d'extraction :	Eau	Mercure :	< 1 ppm
Humidité :	< 10%	Arsenic :	< 3 ppm
Toxines et mycotoxines :	Absence	*Escherichia coli* :	Absence
Salmonelles :	Absence	Coliformes :	Absence
Staphylococcus aureus :	Absence		

CONSERVATION

3 ans (à partir de la date de fabrication) dans son emballage d'origine, stocké dans un endroit frais, sec et sans odeur.

CONDITIONNEMENT

Pot de 500 g.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

14 Rue des Genêts – 33405 Saint Loubès – France – Tél. +33 5 56 38 93 93 – Fax +33 5 56 38 87 87 – contact@predel.com – **www.predel.com**