

OAK PROTECT™ by EXCELL

Tanins condensés utilisés pour la conservation microbiologique des récipients vinaires

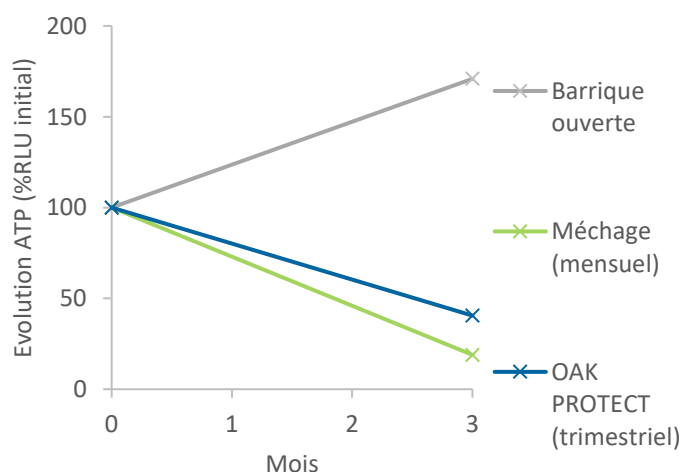
DESCRIPTION ET PROPRIETES :

OAK PROTECT™ by EXCELL est une préparation de tanins condensés, à fort pouvoir anti-microbien, appliqué sur les surfaces des contenants vinaires en bois pour leur conservation lorsqu'ils sont vides.

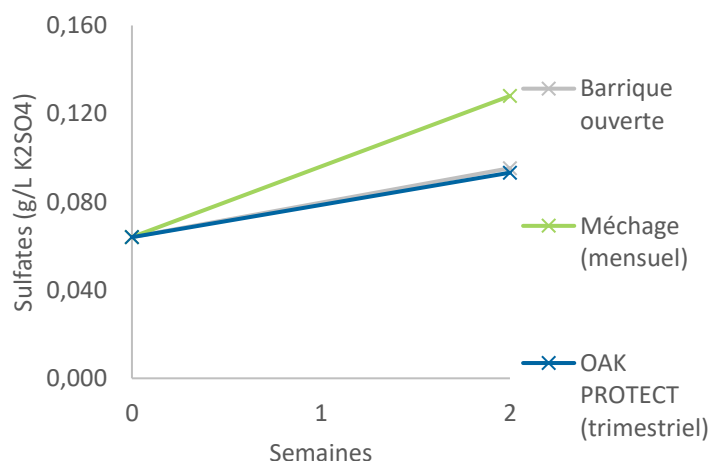
- Limite le développement des bactéries et des levures en surface
- N'augmente pas la teneur en SO₂ ou en sulfates des vins entonnés
- Préserve les caractéristiques du bois traité

RESULTATS EXPERIMENTAUX :

• L'utilisation de OAK PROTECT™ by EXCELL permet de s'affranchir du méchage tout en assurant une protection contre les développements microbien et ce avec une fréquence d'utilisation trois fois moins importante que le méchage.



• OAK PROTECT™ by EXCELL permet de limiter l'impact de relargage des traitements des barriques sur les vins entonnés (SO₂ ; sulfates...)



CARACTERISTIQUES PHYSIQUES :

Aspect.....poudre

Couleur.....marron foncé

Solubilité.....complète

PROTOCOLE D'UTILISATION :

DOSE D'EMPLOI

- 10 g / barrique de 225 L

MISE EN ŒUVRE

Les tanins sont dilués dans l'eau chaude à hauteur de 200 g/L afin d'éviter la formation de grumeaux. La solution est alors appliquée à l'intérieur des barriques à l'aide d'un pistolet à air comprimé. A cette concentration, chaque barrique se voit appliquer 50 mL de solution.

Sur surface boisée accessible, l'application peut être réalisée par pulvérisateur classique à une concentration de 50 g/L.

Les barriques peuvent être conservées ouvertes ou fermées.

Le produit protège la barrique pendant une durée de 4 mois sans nouveau traitement.

Avant entonnage, un rinçage de la barrique est nécessaire.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION :

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine, à température modérée dans des locaux secs.
- DLUO : 5 ans

CONDITIONNEMENT :

Poches de 250 g – Poches de 1000 g

