



# Softan® Power

Softan® Power améliore la stabilité de la couleur, participe à la gestion du potentiel redox et apporte une structure douce.



## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- Formulation : Préparation à base de tanins proanthocyanidiques et ellagiques liés à des polysaccharides d'origine végétale.
  - Intérêt œnologique : Softan® Power possède les effets des tanins proanthocyanidiques **sans apporter d'astringence**. Il participe à la stabilité de la matière colorante dans le cadre d'une utilisation précoce (écoulage), améliore la **structure des vins rouges** de tous types (fruités ou élevés sous bois), **protège les vins de l'oxydation prématuée** et améliore la **netteté** et le **fruité** des vins.
- Softan® Power permet de diminuer de façon significative l'astringence des vins (à l'inverse d'un tanin classique).



## MODE D'EMPLOI

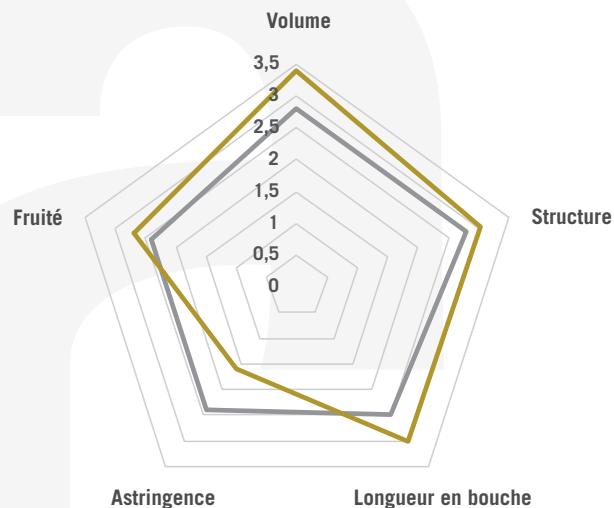
- Instantanément soluble, Softan® Power est prêt à l'emploi. Dissoudre dans 10 fois son poids de vin, puis incorporer à la cuve au cours d'un remontage ou d'un transfert afin d'obtenir une parfaite homogénéisation.
  - Application avant la FML* : pour aider à la stabilisation de la couleur, ou préparer les vins à l'élevage (passage en fûts ou Stick ©Enobois®).
  - Application en début d'élevage* : pour prévenir de l'oxydation et maintenir le fruit frais et la netteté; pour limiter l'astringence dans le cas de vins faiblement structurés. Ajouter avant la dernière étape de filtration.
  - Dose d'emploi : Vins rouges : 10 à 40 g/hL.
- La dose d'emploi des tanins dépend de chaque type de vin et des impératifs œnologiques à atteindre. Demandez conseil à votre œnologue afin de veiller à respecter le codex œnologique (OIV).
- Lamothe-Abiet met à disposition des échantillons monodoses par bouteille afin de simplifier la détermination des doses de traitement.



## RÉSULTATS D'ESSAI

### 1. NOTES DE DÉGUSTATIONS, MERLOT

◆ Témoin      ♦ Softan® Power





## SPÉCIFICATIONS

---

### PHYSIQUES

---

- **Aspect et couleur :** Granulé brun

### CHIMIQUES

---

- **Tanins / polysaccharides :** 50 % / 50 %
- **Humidité :** < 10 %
- **Cendres :** < 4 %

### LIMITES

---

- **Plomb :** < 5 mg/kg
- **Mercure :** < 1 mg/kg
- **Arsenic :** < 3 mg/kg
- **Fer :** < 50 mg/kg
- **Matières insolubles (eau):** < 2 %



## CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

---

- ◆ Sachets de 1 kg (cartons de 10 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/13-05-2024. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

**LAMOTHE-ABIET**

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • [WWW.LAMOTHE-ABIET.COM](http://WWW.LAMOTHE-ABIET.COM)