

Tanicol VINTAGE

Stabilisation de couleur et apport de structure.

CARACTÉRISTIQUES

Tanin condensé issu de pépin de raisin ayant un grand effet sur la stabilité de la couleur en raison de sa grande réactivité et de sa capacité de combinaison avec les anthocyanes. Il accroît le potentiel phénolique du vin en apportant robustesse et structure. Excellent lors de la vinification et du décuvage où il accentue l'arôme des vins et marque les caractéristiques variétales.

APPLICATION ET DOSE

En vinification:

- Le tanin du raisin qu'il contient le rend spécialement réactif avec les anthocyanes.
- Combinaison initiale avec les anthocyanes libérées dans la première phase de la macération (phase aqueuse). Évite la diminution de la couleur, en permettant une meilleure évolution dans le temps.

Lors du décuvage :

- Augmente la quantité de tanin condensé issu du raisin en favorisant une proportion équilibrée d'anthocyanes et de tanins.
- Apporte de la structure au vin de façon intégrée et équilibrée.
- Accroît le profil aromatique du vin.

Effet souhaité	Cuando aplicarlo	Dosis (g/hl)
Amélioration aromatique et augmentation du potentiel phénolique	Vinification Décuvage	Vins rosés 10-20 g/hl Vins rouges 10-40 g/hl
Stabilisation de la couleur		Vins rouges 10-40 g/hl

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Appliqué en vinification et/ou du décuvage, il garantit la stabilité de la couleur et une meilleure évolution dans le temps. Particulièrement intéressant pour les cépages oxydatifs.
- Complexité aromatique: accentue la typicité variétale.
- Apport de structure avec une sensation douce et sucrée.
- Excellente intégration dans le vin.
- Atténue les notes astringentes provenant d'une maturité phénolique déficiente.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche en renforçant la fraîcheur et en préservant les caractères variétaux.
- Hausse de l'intensité colorante et du potentiel d'évolution.

COMPOSITION

Tanin condensé de pépin de raisin (*Vitis vinifera*).

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.

MODE D'EMPLOI

1.- Préparer une solution à 10 % en dissolvant le tanin dans le vin, puis mélanger vigoureusement.

2.- Incorporer la solution au vin en l'agitant pour assurer une bonne homogénéisation.

Il est recommandé de procéder à un essai en laboratoire pour définir la dose optimale.

ASPECT PHYSIQUE

Granules fines de couleur brun doré.

PRÉSENTATION

Sac de 1 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES **EP 865 (REV.1)**

Phénols totaux [%]	> 65
Humidité [%]	< 10
Cendres [%]	< 4
Fraction insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 5 ans à partir de l'emballage.