

MANN BOUQUET B19

GAMME BOUQUET : FORMULATIONS A BASE DE TANINS

Conçue grâce au savoir-faire des équipes R&D du Groupe IOC, la gamme de tanins de fermentation **BOUQUET** est le résultat d'un vaste programme de recherche œnologique. Cette gamme est basée sur des formulations à base de tanins dont les ingrédients sont issus d'une matière première de grande qualité ; choisie dans le but d'amplifier le bouquet aromatique de vos vins durant leur fermentation.

Nos formulations naturelles à base de tanins vous permettront de choisir le mélange adapté à chacun de vos besoins de vinification.

COMPOSITION

MANN BOUQUET B19 est une formulation à base de levures inactivées riches en glutathion et en mannoprotéines solubles, et de tanins proanthocyanidiques extraits de bois rigoureusement sélectionnés.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MANN BOUQUET B19 a été spécifiquement développé pour favoriser l'expression de notes florales et de fruits blancs, tout en apportant de l'ampleur et de la douceur aux vins.

Utilisé sur moûts blancs et rosés **MANN BOUQUET B19** préserve les arômes des vins grâce aux propriétés antioxydantes du glutathion, et amplifie les notes de fruits blancs et de fleurs.

DOSE D'EMPLOI

- 10-40 g/hL

INSTRUCTIONS DE MISE EN ŒUVRE

Ajouter **MANN BOUQUET B19** durant la fermentation alcoolique, moins de 48 heures après l'ajout de la levure.

Dissoudre **MANN BOUQUET B19** à raison d'1 kg pour 10 litres d'eau ou de moût. Puis incorporer la solution de préférence au cours d'un remontage pour assurer une répartition homogène.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

- En sachet de 1 kg.

Avant ouverture : à conserver dans un environnement frais, sec, et bien ventilé. Exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Après ouverture : refermer soigneusement le sachet et le stocker comme indiqué ci-dessus. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

NOTE TECHNIQUE

Les bénéfices attendus par l'utilisation de **MANN BOUQUET B19** sont :

Rôle antioxydant : les vertus du glutathion associées à celles des tanins assurent une protection optimale des arômes

Exigence aromatique : amplification des notes florales et de fruits blancs. Pour favoriser cette expression aromatique, nous vous conseillons d'associer MANN BOUQUET B19 avec ; pour les vins blancs, les souches de levures IOC RÉVÉLATION THIOLS ; et pour les vins rosés, les souches de levure IOC FRESH ROSÉ

Exigence organoleptique : augmentation de la rondeur et du volume via l'apport de mannoprotéines libres et de polysaccharides

Rôle structurant et sensation en bouche : amélioration de la structure et de l'équilibre en bouche par l'interaction des tanins avec la matrice du vin

MOÛT	
Blanc / Rosé	Rouge
Doses moyennes données en g/hL	
<small>Contactez votre agent local ou l'équipe œnologique de l'IOC afin de déterminer les effets techniques et sensoriels du tanin et affiner le dosage optimal</small>	

Tanin Bouquet R36	2 - 15	5 - 20	Renforce structure et bouquet, stabilise la couleur
Mann Bouquet R16	1 - 40	1 - 40	Stabilise couleur, renforce bouquet, apporte rondeur et volume
Mann Bouquet B19	1 - 40		Effet antioxydant, renforce bouquet, apporte rondeur et volume

Pour obtenir une évaluation directe et rapide des effets des tanins IOC sur votre vin, vous pouvez contacter votre agent local et l'équipe œnologique de l'IOC.

Nous sommes à votre disposition pour effectuer des essais au chai ou au laboratoire afin d'identifier le tanin adapté à votre exigence de vinification et son dosage optimal, en vue de parvenir au résultat souhaité.