

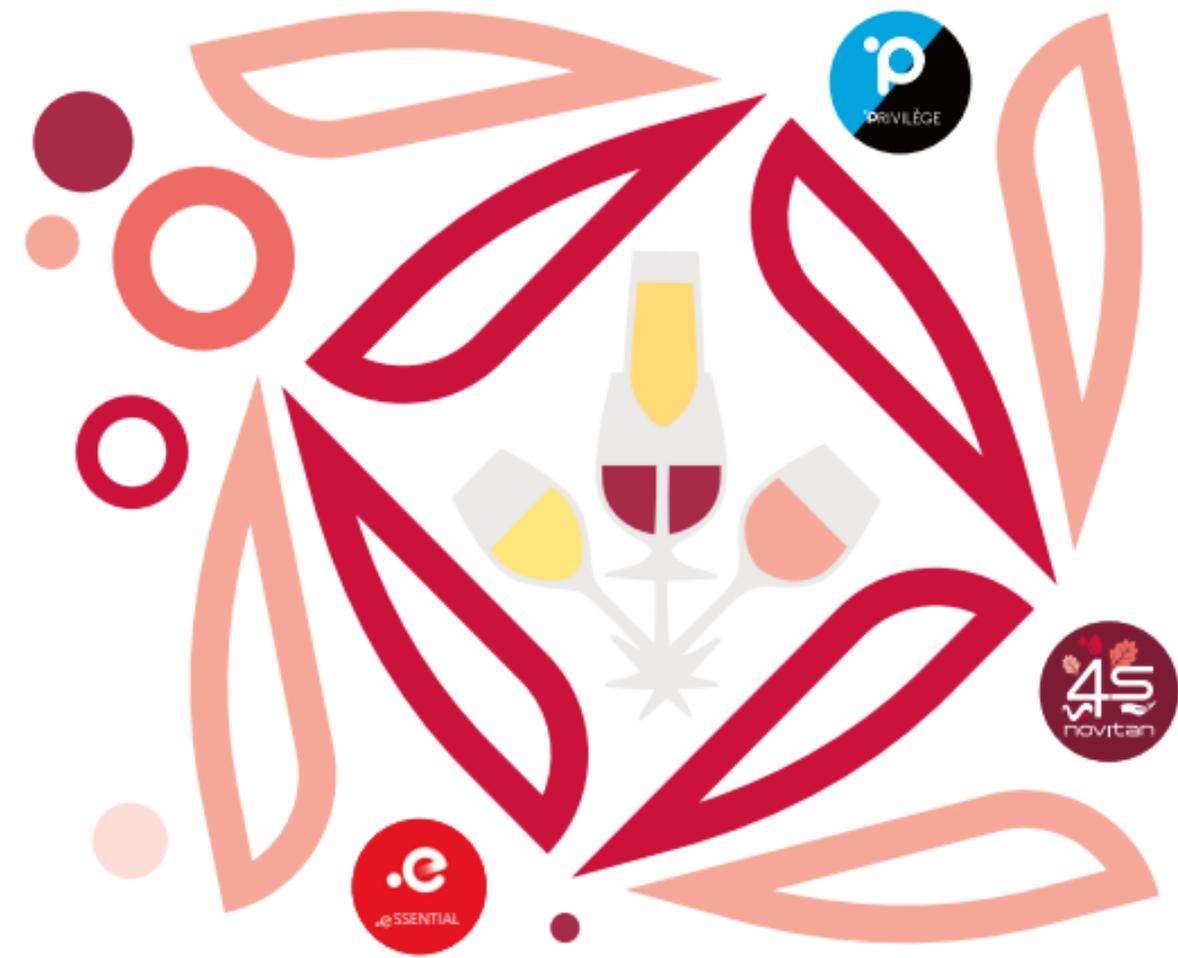
IOOC

Révérons votre différence



LES TANINS

D'ÉLEVAGE ET DE FINITION





Mettre en valeur l'unicité sensorielle de vos vins grâce à nos tanins de finition

Les tanins, selon leurs origines botaniques, leur process d'extraction, et leur conformation présentent des **propriétés anti-oxydantes et/ou anti-oxydasiques** plus ou moins importantes.

Ces aptitudes jouent un rôle fondamental sur la **régulation de l'état oxydo-réducteur** du milieu et donc sur la **modulation de la perception aromatique et gustative** des composés actifs du vin.

Ils sont ainsi susceptibles de **valoriser et préserver le fruité, les notes épicées et les autres typologies aromatiques** de vos produits.

Chaque tanin de la gamme d'élevage et de finition d'IOC est unique.

Nos matières premières sont rigoureusement sélectionnées, assemblées puis contrôlées afin de garantir des formulations spécifiques qui sauront sublimer et parfaire chacun de vos vins.

Notre équipe d'experts saura vous accompagner afin d'atteindre votre profil produit recherché.



Des kits d'échantillons prêts-à-l'emploi sont disponibles sur demande



NOUS VOUS INVITONS À TRAVERS CE GUIDE À DÉCOUVRIR L'UNIVERS SUBTIL ET PASSIONNANT DU PROFILAGE DES VINS !



VOLUTAN™

Structure, équilibre
et stabilité des vins



Tanins de raisins blancs



1 kg



CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Finesses
Harmonieux
VOLUME
Structure
Enrobant
Corps

INFINITY GREEN T™

Fraîcheur et finesse



Tanins de thé
et de tara



500 g



CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Bain de jouvence Rajeuni
Sapidité
Rafraîchissant
Profondeur Thé
FRAÎCHEUR
Botox Peps
Crispy Structure Salivant

ESSENTIAL FRESH™

Fraîcheur et complexité
aromatique



Tanins d'eucalyptus
et de noix de galle



500 g



CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Arrondi

Longueur

Upgrade

FRAÎCHEUR

Vif Acide

Tonique

Équilibre

ESSENTIAL PASSION™

Fraîcheur et révélation
de l'intensité fruité des vins



Tanins de merisier
et de noix de galle



500 g



Dose d'emploi indicative :

1 à 10 g/hL

CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Rajeunir
Structure Boost
Maquillant
Caractère
Rond
Tonique
FRUITÉ Expression
souplesse
Finesse
Restaura
Tanins
Légers
Fraîcheur
Équilibre
Relief

ESSENTIAL OAK SWEET™

Rondeur et intensité
aromatique



Tanins de chêne
français



500 g



CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Doux Délicat
Soyeux Rondeur
Toasté
SUCROSITÉ
Gras Fondu
Structurant
Densité

ESSENTIAL OAK BARREL™

Structure, volume et complexité aromatique

 Tanins de chêne français

 500 g



CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Texture
Puissance
Toasté
Barrique
Tanin fin
Finesse
VOLUME
Complexité
Structure

PRIVILÈGE BLEU™

Élégance, onctuosité
et finesse aromatique



Tanins de chêne
américain et français



250 g



Dose d'emploi indicative :

0,5 à 5 g/hL

CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Sucrosité intensité
Persistance Finesse
Frais **ÉLÉGANCE**
Ampleur Ouverture
Enrobé **Complexité**
Rondeur

PRIVILÈGE NOIR™

Caractère, structure
et équilibre



Tanins de chêne
et de merisier



250 g



Dose d'emploi indicative :

0,5 à 5 g/hL

CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Chêne
Caractère Velours
Volume
STRUCTURE
Ossature
Sucrosité **Toasté** Force
Fondu

NOVITAN DOLCE™

Sucrosité, douceur et
complexité aromatique



Tanins de chêne
français



250 g



CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Sucrosité Équilibre
Rondeur Matière
SUCRANT
Puissance
Toasted Intensité
Longueur

NOVITAN LIVELY™

Sucrosité et fraîcheur



Tanins de chêne
américain



250 g



CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Vif Fraîcheur
Persistance
Salivant
FRAIS Net
Énergie Fruité

NOVITAN BUBBLY™

Sucrosité et finesse aromatique



Tanins de chêne
américain



250 g



CE QU'EN DISENT LES UTILISATEURS :

Ouverture
Volume Dynamisme
Rondeur Matière Élégant Rajeunir
FINESSE Frais
Franc
Puissance Intense
Structure
Fraîcheur

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE



Dissoudre 1 volume de tanins dans 10 volumes d'eau ou de vin puis ajouter au vin au cours d'un remontage.



En phase de pré-mise en bouteilles, l'ajout est conseillé au minimum 72h avant la filtration finale et différé de tout autre ajouts de produits de finition et de stabilisation.

Des tests en laboratoire pour déterminer l'impact sensoriel et la dose optimale sont fortement recommandés.

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE POUR EFFERVESCENTS

Préparation des tanins pour introduction à la liqueur d'expédition (possédant le pictogramme vin effervescent)



- 1. Faire une mise en solution à des concentrations assez faibles** (maxi 75 g/L) en utilisant de l'eau tiède (35 °C), sous agitation.
- 2. Laisser reposer une nuit**, soutirer au plus propre, et filtrer ensuite la solution.

Des tests en laboratoire pour déterminer l'impact sensoriel et la dose optimale sont fortement recommandés.



IOC

Révérons votre différence

Nous contacter :

✉ ioc@iocwine.com

www.ioc.eu.com

