

.eSSENTIAL FREE-VEG™

.eSSENTIAL, Assemblages de TANINS d'excellence

Conçu grâce au savoir-faire des équipes R&D du Groupe IOC, la gamme de tanins **.eSSENTIAL™** est le résultat d'un vaste programme de recherche. Cette gamme est basée sur des assemblages inédits de tanins de grande qualité : elle combine la sélection des meilleures essences végétales, issues de différentes origines botaniques et géographiques, à des techniques d'extraction respectueuses du bois.

Nos assemblages de tanins naturels vous permettront de choisir le mélange adapté à chacun de vos besoins de vinification.

COMPOSITION

ESSENTIAL FREE-VEG™ est formulé à partir de tanins issus de bois d'essences exotiques, extraits par des méthodes respectueuses de la matière première.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Utilisé sur les vins blancs, rouges et rosés lors de l'élevage, **ESSENTIAL FREE VEG™** aide à réduire des finales astringentes et à diminuer l'expression de notes végétales. **ESSENTIAL FREE VEG™** favorise l'expression des arômes variétaux souvent masqués par ces défauts. Selon le stade d'ajout, il peut participer à la clarification.

DOSE D'EMPLOI

- 1 à 15 g/hL (voir tableau au verso).

Il est fortement conseillé d'effectuer des essais en laboratoire afin d'affiner le dosage en fonction du style de votre vin et de son circuit de commercialisation. Dans le cas de vins riches en polyphénols, structurés et charpentés, ces essais sont impératifs pour appréhender les interactions de **ESSENTIAL FREE-VEG™** avec la matrice du vin.

INSTRUCTIONS DE MISE EN ŒUVRE

Dissoudre 1 volume de tanins dans 10 volumes d'eau (eau chaude à 35 °C conseillée pour faciliter la dissolution) et ajouter au vin au cours d'un remontage, de préférence à l'aide d'un tube Venturi.

Ajouter **ESSENTIAL FREE-VEG™** au vin lors de l'élevage, jusqu'à 10 jours avant la mise en bouteille. Dans le cas de vins riches en polyphénols, structurés et charpentés, porter cette durée à deux semaines.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

- En sachet de 500 g.

Avant ouverture : stocker 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. Une fois préparée, la solution s'utilise dans la journée.

.eSSENTIAL FREE-VEG™

NOTE TECHNIQUE

L'usage des tanins en œnologie répond à plusieurs exigences ; lié à leur capacité à interagir avec de nombreux composants des vins :

Exigence organoleptique et sensation en bouche ; rôle structurant des tanins : En interagissant avec les protéines de la salive ; les tanins du vin sont responsables de l'astringence perçue en dégustation. Une astringence modérée et délicate contribue à créer dans le vin une impression de structure, de volume et de persistance en bouche. En outre, la formation de complexes entre tanins et polysaccharides confère aux vins un ressenti doux et généreux. Ainsi l'ajout de tanins aidera votre vin à évoluer vers plus de volume et de rondeur.


Collage des vins : les vins jeunes peuvent être marqués par une couleur instable et des caractères verts, astringents, ou encore amers. Ces défauts peuvent être atténués lors d'un collage, au cours duquel les tanins interviennent comme adjuvants : en se combinant aux protéines du vin, ils contribuent à la clarification et à la stabilisation des vins, ou évitent les effets d'un sur-collage.

Stabilisation de la couleur : tanins ellagiques et condensés peuvent former des complexes stables en interagissant avec les anthocyanes du vin (co-pigmentation par liaison covalente ou de type stacking). Les tanins ellagiques ont une action anti-laccase qui permet d'éviter le brunissement du vin. Toutes ces interactions concourent à stabiliser la couleur des vins dans le temps.

Exigence aromatique et effets sur les composés de soufre : certains composés soufrés sont à l'origine d'arômes désagréables. Dans les vins rouges, les tanins se combinent avec ces substances pour en atténuer les impacts négatifs.

Rôle antioxydant : les tanins ont des propriétés antioxydantes ; ils peuvent arrêter les réactions en chaîne d'oxydation provoquée par les radicaux libres. Agissant en synergie avec le SO₂ et/ou l'acide ascorbique, les tanins donnent au vinificateur un meilleur contrôle sur les paramètres RedOx du vin dès l'étape du collage.

ÉLEVAGE		FINITION / PRÉ-MISE EN BOUTEILLE	
Blanc / Rosé	Rouge	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>			

Privlège Bleu™	1 - 5	5 - 15	1 - 5	1 - 15	Recommandé pour la phase de pré-mise en bouteille
Privlège Noir™	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Recommandé pour la phase de pré-mise en bouteille
Essential OAK Barrel™	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Recommandé pour la phase de pré-mise en bouteille
Essential OAK Progress™	1 - 5	5 - 15			Améliore la structure, stabilise la couleur
Essential OAK Strong™	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Recommandé pour la phase de pré-mise en bouteille
Essential OAK Sweet™	1 - 5	5 - 15	1 - 5	1 - 15	Recommandé pour la phase de pré-mise en bouteille
Essential Passion™	1 - 5	5 - 15			Effet anti-oxydant, renforce les notes variétales et fruitées
Essential Free-Veg™ 	1 - 5	5 - 15			Combat les défauts végétaux, effet antioxydant

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.