

GREEN T™ *un produit de la gamme INFINITY ∞*

TANINS

Formulation de tanins galliques et de thé vert, sélectionnée pour sa réelle capacité antioxydante, révélatrice de finesse et de fraîcheur.

↓ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

INFINITY GREEN T™ est un tanin catéchique obtenu par un procès technologique d'extraction provenant d'une sélection rigoureuse de feuilles de thé vert.

INFINITY GREEN T™ préserve les vins contre l'oxydation par son pouvoir antioxydant c'est-à-dire sa capacité à consommer l'oxygène dissout. Selon le stade d'ajout, il participe à la clarification.

L'emploi d'**INFINITY GREEN T™** permet de préserver la fraîcheur et la finesse des vins tranquilles et effervescents.

↓ MISE EN ŒUVRE

Disperser **INFINITY GREEN T™** dans 10 fois son volume de vin. Agiter, puis incorporer dans le vin ou la liqueur d'expédition en homogénéisant.

Il est recommandé de procéder à des essais préliminaires afin de déterminer les doses précises d'utilisation.

↓ DOSE D'EMPLOI

- Vin blanc : 0,5 à 2 g/hL
- Vin rouge : 2 à 5 g/hL
- Vin effervescent : 0,5 à 2 g/hL

↓ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 500 g, 1 kg et 5 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C. Une fois préparée, la suspension doit être utilisée le jour même.

INFINITY GREEN T™

Un tanin réellement innovant : Il préserve les vins par son action anti-oxydante et révèle la finesse et la fraîcheur des vins tranquilles et effervescents



Les propriétés du thé vert sont multiples. Ce qui rend le thé vert remarquable, c'est qu'il contient, tout comme le vin mais en quantité bien plus importante, une catéchine nommée épigallocatechine EPGC ou encore épigallocatechine-3-gallate (EGCG).

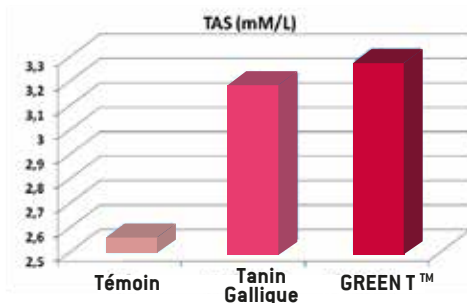
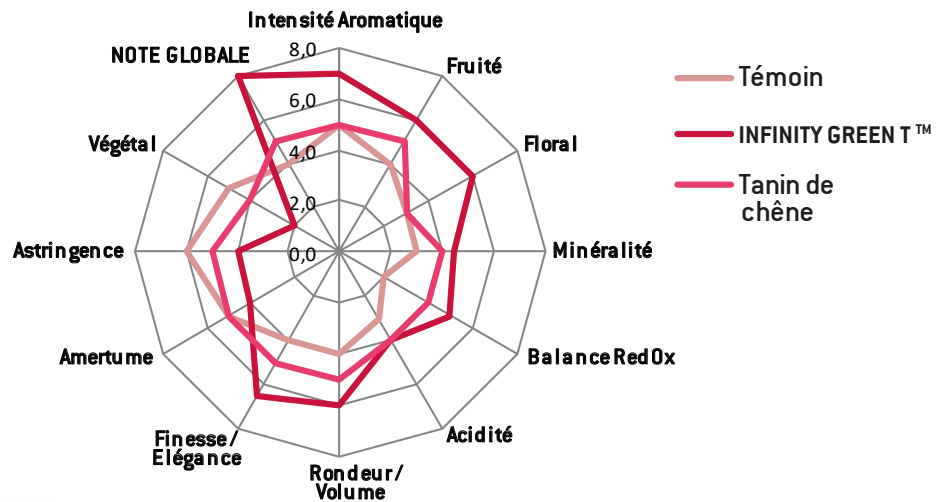
L'EPGC confère des propriétés bien plus puissantes que celles d'un simple antioxydant.

Pourquoi le thé vert et pas les autres théés ? Parce que le thé vert est non fermenté, et ainsi présente 10 fois plus d'EPGC que le thé noir et 2,5 fois plus que le thé Oolong.

➔ RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Sur vin blanc de Châteauneuf du Pape (2009), l'apport de tanin de thé vert à 2 g/hL permet de maintenir l'intensité aromatique et la finesse du vin.

L'amertume et l'astringence sont significativement diminuées.



Le Total Anti-oxidant Status (TAS) est une mesure reconnue dans le monde de la biologie comme un moyen de quantifier la capacité d'un milieu complexe à résister à l'oxydation. Les tanins galliques sont connus en œnologie pour avoir un fort pouvoir anti-oxydant. On constate ici, qu'aux mêmes doses d'emploi (5g/hL), INFINITY GREEN T™ permet une protection supérieure à celle d'un tanin gallique (les mesures sont effectuées 15 jours après ajout des tanins).