

MANN BOUQUET R16

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 R16 est une formulation à base de levures inactivées riches en mannoprotéines solubles, de tanins ellagiques extraits d'essences végétales sélectionnées ; et de tanins proanthocyanidiques issus de pellicules et pépins de raisin.

APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

MANN BOUQUET R16 a été spécifiquement développé pour protéger la couleur et favoriser la formation de complexes tanins/anthocyanes durant la macération des raisins rouges.

Utilisé sur moûts rouges et rosés **MANN BOUQUET R16** permet d'augmenter le volume en bouche, de stabiliser l'intensité de la couleur dans le temps et de conserver durablement la fraîcheur des vins.

DOSE D'EMPLOI

- 10-40 g/hL

INSTRUCTIONS DE MISE EN ŒUVRE

Ajouter **MANN BOUQUET R16** durant la fermentation alcoolique, moins de 48 heures après l'ajout de la levure.

Dissoudre **MANN BOUQUET R16** 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 R16** sont :

Stabilisation de la couleur & rôle antioxydant :

- Stabilisation de la couleur avant la fermentation malolactique grâce à la formation de complexes tanins/mannoprotéines stables
- Stabilisation des anthocyanes responsables de la couleur par l'interaction avec les tanins proanthocyanidiques (phénomène de co-pigmentation, dont stacking)
- Protection de la couleur grâce à l'inhibition par les tanins ellagiques de l'activité des enzymes d'oxydation présentes dans la vendange (laccase et tyrosinase)

Exigence aromatique & rôle antioxydant des tanins :

- Protection des composés aromatiques grâce à l'action anti-oxydante des tanins
- Amplification des notes de fruits noirs et épicés. Pour augmenter cette expression aromatique, nous vous conseillons d'utiliser ; pour les vins rouges les souches de levures IOC R9008 et pour les vins rosés les souches de levures IOC FRESH ROSÉ

Exigence organoleptique et sensation en bouche ; rôle structurant des tanins :

- Amélioration de la structure et de l'équilibre par l'interaction des tanins avec la matrice du vin
- Augmentation de la rondeur et du volume grâce à l'apport de mannoprotéines libres et de polysaccharides
- Réduction de l'astringence grâce à la formation de complexes tanins/mannoprotéines, moins agressifs en bouche

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.