

# PRIVILÈGE NOIR™

## PRIVILÈGE - препараты танинов высокого качества

Препараты танинов серии **PRIVILÈGE** для применения на завершающей стадии процесса производства вина перед розливом в бутылки, получают из высококачественной древесины дуба в результате тщательного отбора натурального сырьевого материала и использования оригинальной технологии экстракции, отличающейся контролируруемыми режимами давления и низких температур. Затем танины смешивают в наиболее оптимальных комбинациях. Для гарантии стабильного качества каждая партия продукции подвергается строгому контролю.

**Благодаря таким специфическим условиям производства селективно извлекаются танины, способствующие раскрытию сложного характера вина и проявлению ароматов, типичных для каждого сорта винограда.**

Специально разработанные комплексные препараты дают возможность выбрать вспомогательное средство, отвечающее потребностям винификации.

### СОСТАВ

**PRIVILÈGE NOIR™** / **ПРИВИЛЕЖ НУАР™** - смесь танинов вишневого дерева и эллаготанинов, экстрагированных из древесины французского дуба (*Quercus robur*) с помощью методов, позволяющих сохранить качества природного сырья.

### ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

**PRIVILÈGE NOIR™** применяется в производстве красных и розовых вин. В дополнение к антиоксидантному и структурообразующему эффекту **PRIVILÈGE NOIR™** усиливает тона красных фруктов и ягод в букете, зрелые ароматы, вносит вклад в формирование полного, сбалансированного вкуса. В зависимости от стадии, когда добавляется танин, он может быть задействован в процессе осветления вина.

### ДОЗЫ

- 1 - 10 г/гл или 0,1 - 1 г/дал (см. таблицу).

Настоятельно рекомендуется проводить опытные обработки в условиях лаборатории в целях определения оптимальной дозировки в связи со стилем вашего вина и системой продаж. В случае, если вино имеет солидную танинную структуру, высокое содержание полифенолов это особенно необходимо, чтобы выявить, как **PRIVILÈGE NOIR™** взаимодействует с входящими в их состав компонентами.

### ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Развести танины в 10-кратном объеме тёплой воды при температуре 35 °C и добавить в вино в процессе перекачивания ёмкости по замкнутому циклу в режиме «снизу-вверх» или при помощи трубки-распылителя Вентури.

Вводить **PRIVILÈGE NOIR™** в вино непосредственно перед розливом в бутылки не менее, чем за 48 часов до финальной микрофльтрации. Для структурных, насыщенных полифенолами вин увеличить этот срок до одной недели.

### РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- В пакетах по 250 г

В закрытой заводской упаковке хранить в прохладном, сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов, при температуре в пределах от 5 до 25 °C.

После вскрытия упаковки: вновь тщательно закрыть пакет и хранить в условиях, как указано выше, в течение короткого периода времени. Рабочий раствор препарата используется в день его приготовления.

# PRIVILÈGE NOIR™

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ

Применение танинов в виноделии отвечает нескольким задачам, что связано с их способностью взаимодействовать со многими компонентами вина.

**Влияние на органолептику и вкусовое восприятие, структурообразующая роль:** взаимодействуя с белками слюны, танины ответственны за вяжущий вкус, воспринимаемый во рту при дегустации вина. Умеренно выраженная, «деликатная» терпкость вносит свой вклад в формирование впечатления структуры, объёмности и длительного послевкуся. Кроме того, благодаря образованию комплексов танины-полисахариды придаётся ощущение мягкости и насыщенности. Таким образом, добавление танинов делает ваше вино более полнотелым и округлым.

**Оклейка вина:** молодые вина часто характеризуются нестабильной окраской, незрелыми тонами, терпким и горьким привкусом. Такие недостатки могут быть сглажены в ходе оклейки, в которой танины участвуют как вспомогательное средство - добавка. Образуя прочные связи с белками, они способствуют осветлению и стабилизации вина, предотвращают явление переоклейки.

**Стабилизация цвета:** эллаготанины способны формировать устойчивые комплексы с антоцианами (посредством образования ковалентных связей). Кроме того, они оказывают действие, ингибирующее лакказы, позволяя тем самым избежать побурения вина (оксидазный каск). В результате всех взаимодействий происходит стабилизация цвета на длительный срок.

**Влияние на ароматику и концентрацию соединений серы:** ряд серосодержащих соединений вызывают появление неприятных запахов. В красных винах танины связывают эти вещества и ослабляют негативные последствия их присутствия.

**Антиоксидантная активность:** танины обладают антиокислительными свойствами и способны останавливать цепные реакции, провоцируемые свободными радикалами. Действуя в синергии с SO<sub>2</sub> и/или аскорбиновой кислотой, танины при их внесении в вино дают виноделу возможность контролировать параметры редокс-процессов после проведения оклейки.

ВЫДЕРЖКА / СОЗРЕВАНИЕ		ОБРАБОТКА ПЕРЕД РОЗЛИВОМ В БУТЫЛКИ	
белые / розовые	красные вина	белые / розовые	красные вина
<b>Приводятся средние дозы в г/гектолитр</b> Свяжитесь с представителями на местах или энологами IOC для определения технологических и сенсорных эффектов применения танинов и оптимальной дозы.			

Privilège Bleu	1 - 5	5 - 15	1 - 5	1 - 15	Рекомендуется применять перед розливом в бутылки
Privilège Noir™	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Рекомендуется применять перед розливом в бутылки
Essential OAK Barrel	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Рекомендуется применять перед розливом в бутылки
Essential OAK Progress	1 - 5	5 - 15			Улучшает структуру, стабилизирует цвет
Essential OAK Strong	1 - 5	5 - 10	1 - 5	1 - 10	Рекомендуется применять перед розливом в бутылки
Essential OAK Sweet	1 - 5	5 - 15	1 - 5	1 - 15	Рекомендуется применять перед розливом в бутылки
Essential Passion	1 - 5	5 - 15			Антиоксидант, усиливает сортовые и фруктовые ароматы

Вы можете получить в короткие сроки экспертную оценку действия препаратов танинов IOC на конкретное вино, обратившись к представителям на местах и энологам Института энологии Шампани.

Мы в вашем распоряжении, чтобы помочь в проведении опытных обработок в производственных и лабораторных условиях и выборе танина с учётом требований винификации, определить оптимальные дозы и достичь желаемого результата.