

TANIFASE ELEVAGE™

TANINS

Tanin d'élevage, issu du chêne, formulé pour agir sur la structure, le volume et la longueur en bouche des vins blancs, rosés et rouges, tout en améliorant la conservation du vin.

Lors de l'élevage les vins subissent des phénomènes d'oxydation (transfert, traitement au froid, filtration, transport vrac,...). Cela pouvant induire

- Une oxydation des arômes.
- Une instabilité de la couleur.
- Un vieillissement prématuré.

Les vins blancs rosés et rouges peuvent présenter des odeurs de réduction lorsqu'ils sont protégés de l'oxygène.

→ APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

TANIFASE ELEVAGE™ permet :

- La stabilisation de la matière colorante par la polymérisation des Tanin-Anthocyanes via un pont éthyle. (Vivas & Glories, 1986),
- La préservation de la fraîcheur organoleptique en limitant l'oxydation des arômes grâce à son pouvoir anti-oxydant,
- Une meilleure conservation des vins dans le temps.

L'utilisation du **TANIFASE ELEVAGE™** par son fort pouvoir antioxydant est parfaitement adaptée lors d'un élevage combiné à une micro-oxygénation.

TANIFASE ELEVAGE™ diminue de façon significative les goûts de réduction par :

- La formation de combinaisons thiol-composés phénoliques,
- La formation de radicaux libres réagissant avec des fonctions thiols.

TANIFASE ELEVAGE™ permet d'améliorer l'équilibre, la structure et le volume des vins naturellement déficitaires en polyphénols. Selon le moment d'ajout, il peut aider à la clarification.

→ MISE EN ŒUVRE

Dissoudre dans 10 fois son poids de vin ou d'eau (eau à 35-40 °C conseillée pour faciliter la dissolution). Puis incorporer la solution de préférence au cours d'un remontage pour assurer une répartition homogène.

Il est recommandé d'ajouter **TANIFASE ELEVAGE™**, deux semaines avant le collage ou la mise en bouteille.

→ DOSE D'EMPLOI

- En préservation des qualités organoleptiques des vins blancs et rosés: 2 – 5 g/hL
- En amélioration de la structure des vins : 5 – 20 g/hL
- En micro-oxygénation:- apports en deux ou trois fois 5 – 15 g/hL en totalité
- En diminution d'odeurs de réduits : 5 – 10 g/hL

NB : ces doses d'emploi sont données à titre indicatif. Il est toujours conseillé d'effectuer un essai préalable en laboratoire.

→ CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- En 1 kg

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 25 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.