

# FULLCOLOR

## TANINS & POLYSACCHARIDES LEVURIENS

Pour la stabilisation de la couleur des vins rouges.



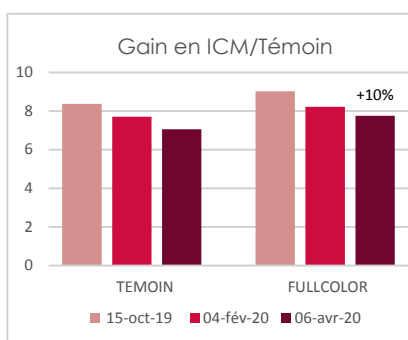
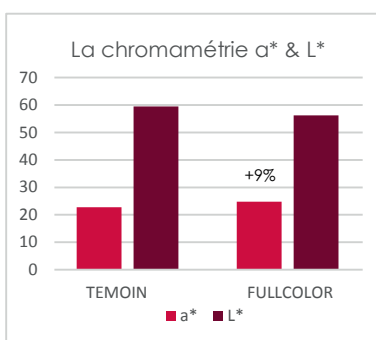
### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

L'intensité colorante d'un vin rouge reflète sa qualité. Son intensité faible déduit un vin de qualité moyenne. La stabilisation précoce de la matière colorante des vins rouges est une des clefs de réussite et "gage" de vin qualitatif.

**FULLCOLOR**, un tanin de vinification, 100% naturel, rassemble ces propriétés de stabilisation et de conservation durable de la matière colorante en optimisant les réactions de copigmentation, de combinaison des tanins et des polysaccharides levuriens avec les anthocyanes.

Outil œnologique innovant, **FULLCOLOR** associe des tanins ellagiques et proanthocynidiques, extraits du châtaignier et du mimosa ainsi que des polysaccharides levuriens. L'effet synergique permet un gain de matière colorante et une meilleure stabilité de la matière colorante.

**FULLCOLOR** impacte également les caractéristiques gustatives du vin, diminue la sensation d'astringence et permet d'obtenir des vins plus ronds.



#### Impact du FULLCOLOR sur le gain en intensité colorante

L'intensité colorante ICM et la valeur de  $a^*$  (teinte rouge) mettent en évidence un gain de 10% en couleur avec un ajout de **FULLCOLOR** à 40g/hL sur vin issu de vendange thermotraitée et fermentée en phase liquide.

$L^*$  (Clarté) est plus faible pour la modalité **FULLCOLOR**, le vin est donc plus sombre.

### MISE EN ŒUVRE

Dissoudre **FULLCOLOR** dans 10 fois son poids en eau, tiède de préférence, ou en moût et l'incorporer au cours d'une homogénéisation ou d'un remontage.

Fractionner les apports de **FULLCOLOR**: 1<sup>er</sup> apport 48 h après réception vendange puis 2<sup>nd</sup> apport à -30/40 pts de densité.

### DOSE D'EMPLOI

- En fermentation, raisins sains: de 20 à 60 g/hL
- En fermentation, raisins botrytisés: de 40 à 80 g/hL

### CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

- 1 kg, 10 kg

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

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement. Une fois préparée, la solution s'utilise dans la journée.