

# TANIN BOUQUET R36

## 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

**TANIN BOUQUET R36** est un assemblage de tanins condensés et ellagiques extraits du bois d'essences végétales rigoureusement sélectionnées. Nos méthodes d'extraction respectueuses de la matière première garantissent une qualité optimale de nos tanins.

### APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Utilisée lors de la fermentation des moûts rouges et rosés, **TANIN BOUQUET R36** favorise l'expression d'arômes de fruits rouges, prévient l'oxydation des arômes primaires et permet une action très efficace sur la stabilisation de la couleur.

### DOSE D'EMPLOI

- Moût rosé : 2-15 g/hL
- Moût rouge : 5-20 g/hL

### INSTRUCTIONS DE MISE EN ŒUVRE

Ajouter **TANIN BOUQUET R36** à l'encuvage afin de stabiliser les anthocyanes libres et de révéler les précurseurs aromatiques contenus dans les tanins.

Dissoudre **TANIN BOUQUET R36** 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 : stocker les tanins 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. Une fois préparée, la solution s'utilise dans la journée.

# TANIN BOUQUET R36

## NOTE TECHNIQUE

**Une extraction délicate des tanins :** le process d'extraction spécifique et le séchage à basse température utilisés lors de la production de ces tanins permettent d'extraire du bois la forme glycosylée de certains composés aromatiques, comme les norisoprénoides ( $\beta$ -ionone et  $\beta$ -damascenone), responsables des arômes de fruits rouges dans les vins.

**Permet une amplification des arômes du vin :** Les vins obtenus expriment des arômes de fruits rouges qui viennent compléter les arômes fermentaires produits durant la fermentation. L'expression aromatique est encore renforcée par l'utilisation de certaines souches de levures comme IOC R 9008 (pour les vins rouges) et IOC FRESH ROSÉ (pour les vins rosés).

MOÛT	
Blanc / Rosé	Rouge
<b>Doses moyennes données en g/hL</b> Contacter 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	

Tanin Bouquet R36	2 - 15	5 - 20	Renforce la structure et le bouquet, stabilise la couleur
Mann Bouquet R16	1 - 40	1 - 40	Stabilise la couleur, renforce le bouquet, apporte rondeur et volume
Mann Bouquet B19	1 - 40		Effet antioxydant, renforce le 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.