



Q-Tannin

Tanin de Quebracho pour l'élaboration des vins rouges.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Est un tanin de quebracho dérivé d'essences ligneuses obtenu par des procédés physiques d'extraction doux. **Q-Tannin**, ajouté pendant la fermentation alcoolique, permet d'accentuer les tonalités violacées des vins rouges tout en évitant leur évolution vers des nuances orangées.

La structure polyphénolique de **Q-Tannin** lui donne une grande affinité avec les anthocyanes présents. Les tanins condensés libérés par **Q-Tannin** s'associent directement avec ces composés et les tanins extraits au cours de la macération pour donner des vins avec une couleur plus stable.

Grâce à son importante capacité à fixer l'oxygène, **Q-Tannin**, mis en début de fermentation, permet d'éviter les phénomènes d'oxydation sur moût. Son action particulière sur les protéines va permettre d'éliminer partiellement les oxydases et donc de limiter leur effet néfaste.

Utilisé dans la deuxième partie de fermentation et combiné avec une oxygénation, **Q-Tannin** donnera des vins avec une structure tannique à la fois plus souple, moins astringente mais aussi plus de volume en bouche.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tanins de quebracho exempts de composants tanniques à notes amères.

→ DOSES D'EMPLOI

10-20 g/hL pour l'élaboration de vins nouveaux, frais et aromatiques.
15-40 g/hL pour l'élaboration de vins structurés.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose dans 20 fois son volume de moût ou de vin en fermentation et l'ajouter à la masse par un remontage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Sac de 20 kg.

