



TANOLIA NOIR



Sélection spécifique de tanins pour la préservation de la matière colorante

→ INTÉRÊTS ŒNOLOGIQUES

Dans l'optique d'une meilleure maîtrise de la couleur, la gestion des procédés d'extractions de la matière colorante est devenue une étape primordiale de la vinification des vins rouges et rosés. Aujourd'hui, avec le développement des pratiques et l'utilisation d'enzymes spécifiques, l'extraction peut-être optimale, mais on oublie souvent qu'une partie non négligeable du patrimoine anthocyanique disparaît dès son transfert en milieu liquide, et ce, en fonction du cépage, de la maturité et de l'état sanitaire de la vendange.

Nos recherches sur les profils anthocyaniques de cépages et sur les actions « préservatrices » des différents tanins œnologiques sur les anthocyanidols ont donné naissance au **TANOLIA NOIR**. Cette combinaison idéale de tanins proanthocyanidiques préserve la matière colorante extraite dès les premières heures de la macération. Ainsi, elle permet de sauvegarder le potentiel « couleur » afin de pouvoir le stabiliser ultérieurement et ainsi valoriser tous les efforts fournis en amont.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tanins de Quebracho
- Tanins de pellicules de raisins
- Tanins de pépins de raisins

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage œnologique.

→ DOSES D'EMPLOI

- Pour les vins rosés et rouges légers : 10 à 20 g/hL.
- Pour les vins rouges intenses : 15 à 30 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

- Dissoudre la dose dans 10 fois son poids en eau ou en moût.
- Incorporer au raccord de collage lors d'un remontage.



TANOLIA NOIR

→ INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Ajouter au moins 4 heures après enzymage.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, frais, et exempt d'odeur. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage.

Sachet de 1 kg dans un carton de 10 kg.