



TANETHYL® Effe

Préparation de tanins ellagiques et proanthocyanidoliques extraits de pépins de raisin par un système spécial breveté qui permet la formation d'une molécule d'acétaldéhyde active.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

La formation de composés tels que les anthocyanidines et les proanthocyanidols sans une quantité adéquate d'éthanal donne des composés qui adsorbent davantage à 420 nm; sur les vins ainsi obtenus l'apparition de teintes orangées est plus précoce que sur des vins dont la polymérisation est effectuée en présence d'acétaldéhyde.

Des tests analytiques confirment que les vins traités avec **TANETHYL® Effe** adsorbent mieux à 520 et 620 nm. L'utilisation de **TANETHYL® Effe** au cours des premières phases de la fermentation est particulièrement intéressante, car le manque d'éthanol dans le moût ne permet pas la formation d'une quantité d'acétaldéhyde proportionnelle aux polyphénols présents.

TANETHYL® Effe ne nécessite pas la présence d'oxygène, qui est à l'origine de la réaction avec les tanins lors de la formation du pont éthanal.

L'ajout de **TANETHYL® Effe** permet la formation rapide et stable de combinaisons tanins/anthocyanes de teintes violacées plus marquées. En vinification en rouge, **TANETHYL® Effe** préserve la substance colorante de l'action du SO₂ qui, dans cette phase, est très actif et souvent présent à des doses élevées.

TANETHYL® Effe permet de stabiliser rapidement la couleur en évitant les problèmes liés aux écarts de pH qui, dans certaines régions, provoquent la perte de fractions importantes d'anthocyanes en phase préfermentaire. Le résultat sera perceptible durant les phases successives d'élevage puis de stockage.

Les techniques d'extraction de la couleur (macération à froid, flash détente, etc.) permettent d'extraire les anthocyanes de façon ménagée et rapide. Elles augmentent ainsi la quantité de pigments rouges au cours des premières phases de macération. La présence d'anthocyanes libres en début de fermentation alcoolique nécessite des ajouts de tanins proanthocyanidiques et ellagiques. Néanmoins, ces ajouts ne garantissent pas une polymérisation idéale par le manque d'alcool et par conséquent par manque d'acétaldéhyde. C'est pourquoi, il est indispensable d'introduire **TANETHYL® Effe** très rapidement.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TANETHYL® Effe est une préparation de tanins ellagiques et de tanins proanthocyanidiques extraits de pépins de raisin.

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

→ DOSES D'EMPLOI

De 2,5 à 30 g/hL suivant l'effet recherché et le type de vin.

→ MODE D'EMPLOI

Diluer dans le moût ou dans l'eau 1:10.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur.

- Boite de 500g en carton de 4kg.

