



TANISOUPLE

Tanin ellagique pour le traitement des vins



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

Tanisouple est un tanin ellagique en poudre provenant d'essences de bois précieux car riche en flavanols. **Tanisouple** améliore la couleur et la brillance, ainsi que l'arôme, le bouquet, mais aussi la structure et la rondeur des vins conservés en barrique.

Dans les vins rouges, il atténue la rugosité et l'astringence, tout en améliorant l'aromatique.

Grâce au système d'extraction sélective du bois, **Tanisouple** ne libère pas de substances indésirables (comme les polyphénols oxydables, ou les tanins amers), ce qui permet le développement d'arômes et de saveurs fins et délicats. Il réduit le temps de maturation en barrique, ce qui permet de diminuer les coûts de stockage. Cet avantage est plus évident lors de l'utilisation de barriques usagées qui ont donc cédé une grande partie de leurs tanins nobles au bois, avec une forte diminution de la capacité de typicité des vins. **Tanisouple** développe des composés aromatiques issus de la dégradation de la lignine, des aldéhydes phénoliques, des alcools phénoliques et des phénylcétones, des terpènes, des cétones, c'est-à-dire les mêmes composants que ceux produits par les barriques. De nombreux acides phénoliques du bois sont en effet considérés comme les précurseurs des composés aromatiques nobles des vins. Ajouté à la liqueur de tirage et à la liqueur d'expédition, il améliore la qualité et la plénitude de goût des vins mousseux fermentés en bouteille ou en cuve close.

Dans les vinaigres de vin, il atténue l'odeur et le goût agressif de l'acide acétique.

L'ajout de **Tanisouple** au moût ou en refermentation permet d'obtenir des vins aux notes aromatiques particulières, semblables à celles que l'on peut obtenir lors de la fermentation en barrique.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tannin ellagique, sans composants amers.

→ DOSES D'EMPLOI

Dans les vins effervescents: 20-35 g/hL.

Dans les vinaigres de vin : 10-40 g/hL.

Dans le cas d'un essai avec dégustation immédiate, la quantité de tanin à ajouter est déterminée en multipliant par 2,5 la quantité déterminée par la dégustation immédiatement après l'ajout, car le **Tanisouple** se combine avec les composants du moût et du vin et se stabilise en l'espace de 2 à 3 jours.

→ MODE D'EMPLOI

Dissoudre la dose de **Tanisouple** dans du moût ou du vin et l'ajouter au vin au cours d'un remontage.

→ 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.

Paquets de 500 g net en boîtes de 5 et 15 kg.

Sacs de 5 kg net.

