

# Tanicol RED VINTAGE

Exaltation des registres fruités.

## CARACTÉRISTIQUES

**Objectif fruit:** il intensifie le potentiel fruité des vins. Appliqué aux vins lors de l'élevage ou avant l'embouteillage, il exalte les descripteurs de fruit rouge et noir (bigarreau, fraise, prune, myrtille) tout en les structurant et en les arrondissant. Lors du décuvage, il nuance et définit les caractéristiques variétales.

**Grand effet sur la stabilité de la couleur** dû à son importante réactivité et capacité de combinaison avec les anthocyanes.

## APPLICATION ET DOSE

En vinification :

- Le tanin du raisin qu'il contient le rend spécialement réactif avec les anthocyanes.
- Combinaison initiale avec les anthocyanes libérées lors de la première phase de la macération (phase aqueuse). Il évite la perte de couleur et permet d'obtenir une meilleure évolution au cours du temps.

Lors du décuvage:

- Il augmente la teneur en tanin condensé provenant du raisin et favorise un rapport équilibré entre les anthocyanes et les tanins.
- Donne de la structure au vin de façon intégrée et équilibrée.
- Accroît le profil aromatique du vin.

Élevage des vins :

- Il intensifie le potentiel fruité des vins. Il accroît les notes fruitées et accentue les caractéristiques variétales.
- Gomme et élimine les arômes de réduction.

Effet désiré	Quand l'appliquer	Dose (g/hl)
Amélioration aromatique et augmentation du potentiel phénolique	Vinification	Vins blancs et rosés 10-20 g/hl Vins rouges 10-40 g/hl
	Décuvage	Vins rouges 20-40 g/hl
Stabilisation de la couleur		
Accroissement des arômes	Élevage	2-10 g/hl Vins blancs
		5-20 g/hl Vins rouges

### QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

- Appliqué lors de la vinification il garantit la stabilité de la couleur et une meilleure évolution dans le temps.
- Complexité aromatique: il révèle les caractères de fruit rouge et noir (cerise, fraise, prune et myrtille), en accentuant la typicité variétale des vins rouges. Apparition des notes caractéristiques de fruit blanc et de pêche dans les vins blancs.
- Apport de structure avec une sensation douce et sucrée.
- Excellente intégration dans les vins.
- Atténue les notes astringentes provenant d'une maturité phénolique déficiente.
- Accentue les sensations de corps et de volume en bouche en renforçant la fraîcheur et en préservant les caractères variétaux.
- Augmentation de l'intensité colorante et du potentiel d'évolution.

### COMPOSITION

Tanin condensé de pépin de raisin (*Vitis vinifera*) et tanin de bois d'arbres à fruit rouge.

### MODE D'EMPLOI

1.- Dissolution facile: préparer une solution à 10% en dissolvant le tanin dans du vin ou du moût et en remuant énergiquement.

2.- Ajouter au vin en s'assurant de son homogénéisation.

*PRECAUCIONES: Realizar pruebas de laboratorio para ajustar dosis y evaluar su filtrabilidad. Effectuer des tests de laboratoire pour ajuster la dose et évaluer sa filtrabilité.*

### ASPECT PHYSIQUE

Granules fines de couleur brun.

### PRÉSENTATION

Sac de 1 kg.

### PROPRIÉTÉS PHYSICOCHIMIQUES EP 812 (REV.0)

Phénols totaux [%]	> 65
Humidité [%]	< 10
Cendres [%]	< 4
Fraction insoluble [%]	< 2
As [mg/kg]	< 3
Fe [mg/kg]	< 50
Pb [mg/kg]	< 5
Hg [mg/kg]	< 1

### CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 5 ans à partir de l'emballage.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.*