

TANIN VR GRAPE®

Tanins proanthocyanidiques extraits de raisin à dissolution instantanée (procédé IDP).

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Codex Œnologique International et au Food Chemical Codex (FCC).

SPÉCIFICITÉS ET APPLICATIONS ŒNOLOGIQUES

Grâce à la très grande qualité de son extraction **TANIN VR GRAPE®** ne contient qu'une quantité négligeable d'acides phénols (substrats de *Brettanomyces*). Spécifiquement formulé pour :

- Compenser le déséquilibre en tanins naturels des raisins (déficit de maturité phénolique ou ratio Tanin-Anthocyane défavorable).
- Stabiliser la matière colorante grâce à la formation de combinaisons Tanin-Anthocyane.
- Faciliter la clarification.
- Affiner la structure et la longueur en bouche des vins.

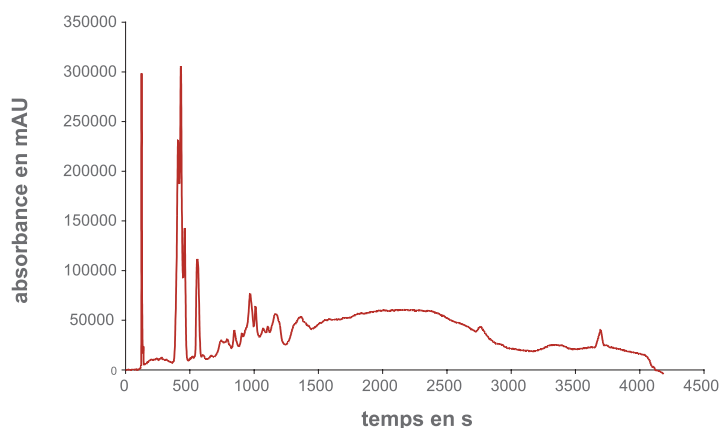
RESULTATS EXPERIMENTAUX

- **TANIN VR GRAPE®** est une préparation pure, dont la teneur en acide phénols est très faible.

	Acide coumarique (µg/g)		Acide férulique(µg/g)	
	libre	estérifié	libre	estérifié
Tanin de raisin	175	550	25	150
Tanin de pellicule	538	4120	11	185
Tanin de raisin	88	225	13	88
Tanin de pellicule	124	1643	22	197
TANIN VR GRAPE®	63	275	25	100

Différence de teneur en acide phénol entre **TANIN VR GRAPE®** et différents tanins proposés dans le commerce

- Le degré de polymérisation moyen de **TANIN VR GRAPE®** lui confère les mêmes propriétés organoleptiques et physico-chimiques que les tanins de pellicule.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect granulés
Solubilité dans l'eau complète

Couleur brun

ANALYSES CHIMIQUES

Phénols totaux > 65 %
Humidité < 7 %
Cendres < 4 %
Substances insolubles..... < 2%

Arsenic < 3 ppm
Fer < 50 ppm
Plomb < 2 ppm
Mercure < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

DOSE D'EMPLOI

- Stabilisation de la couleur : 20 à 40 g/hL.
- Déséquilibre tannique : 10 à 30 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Le procédé **IDP** permet de saupoudrer **TANIN VR GRAPE®** directement sur le moût ou le vin lors d'un remontage d'homogénéisation.

Dans le cas de la stabilisation de la matière colorante, ajouter **TANIN VR GRAPE®** lors d'un remontage au début de la fermentation.

CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.
- Emballage entamé bien refermé DLU : 4 mois.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g – Carton de 5 Kg.



LAFFORT
l'œnologie par nature

