

## Tanicol BLANC EXCELLENCE

Fraîcheur et intensité aromatique dans les vins blancs

### CARACTÉRISTIQUES

Objectif fraîcheur: fraîcheur, finesse et intensité aromatiques des vins blancs. Renforce les arômes citriques, floraux et de fruits frais.

Idéal pendant la phase d'élevage des vins: renforce l'intensité aromatique et la fraîcheur du vin, augmente la structure et le volume en bouche.

### APPLICATION ET DOSE

Pendant la fermentation alcoolique:

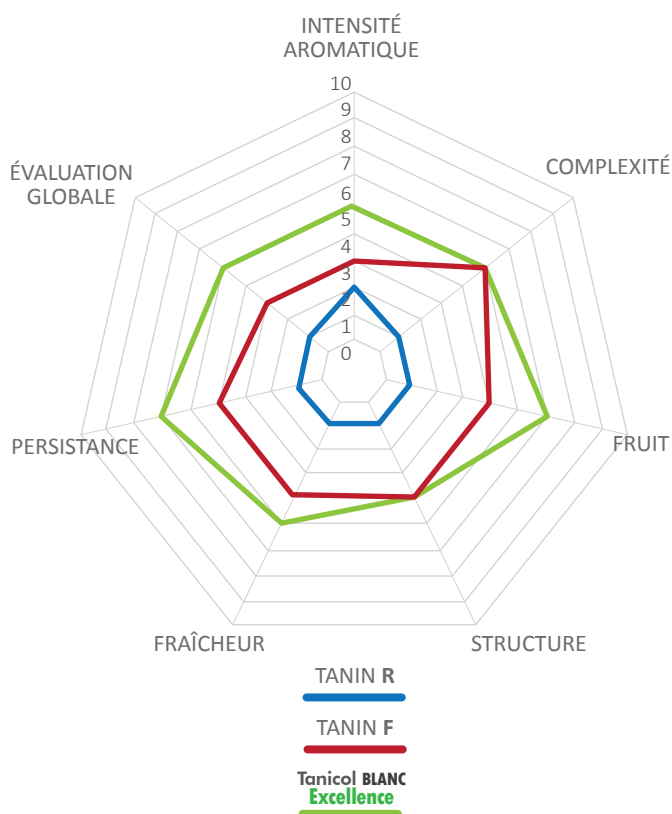
- Importante capacité antioxydante, sans sensation d'amertume ou d'âpreté grâce à sa teneur élevée en **tanins de raisin**. Aide à la réduction de la dose de soufre dans les vins blancs.
- Protection contre l'évolution de la couleur et des arômes.
- Apport de structure au vin, en respectant son équilibre et son harmonie.
- Améliore le profil aromatique du vin.

En élevage:

- Restaure la jeunesse des vins blancs et rosés, en leur apportant une grande fraîcheur et une meilleure intensité aromatique.
- Accroît la complexité et la longueur. Protège de l'évolution de la couleur et des arômes.
- Selon la variété de raisin, restaure les notes citriques (citron, amplexose), d'herbes fraîches, et les thiols.
- Diminue ou élimine les arômes de réduction.

Lors de l'élaboration de vins mousseux:

- Sur vin de base, permet d'obtenir des vins effervescents frais, intenses, ronds en bouche, sans notes amères ou astringentes.



Effet désiré	Moment d'application	Dose (g/hl)
Amélioration aromatique et augmentation du potentiel phénolique.	Fermentation	1-15 g/hl Vins blancs et rosés
	Elevage	1-10 g/hl Vins blancs
Intensification aromatique		

### QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Graphique 1.– Étude organoleptique comparative du **Tanicol Blanc Excellence** et d'autres tanins spécifiques pour vins blancs de la concurrence, dose 10 g/hl. Le Tanicol Blanc Excellence se distingue par le développement de l'intensité aromatique au nez, de la fraîcheur, et de la persistance en bouche.

## COMPOSITION

Association de tanins condensés (*Vitis vinifera*) et de tanins hydrolysables.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

*Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement CE 606/2009.*

## MODE D'EMPLOI

1.- Dissolution facile : préparer une solution à 10% dans le vin ou le moût.

2.- Incorporer au vin en veillant à une bonne homogénéisation.

PRÉCAUTIONS: En cours d'élevage, l'utilisation est recommandée de 1 à 2 semaines avant la mise en bouteille, sur un vin stable et filtré.

Des tests au laboratoire permettent d'ajuster la dose, et d'évaluer la filtrabilité du vin.

## ASPECT PHYSIQUE

Granulés fins, de couleur de couleur marron clair.

## PRÉSENTATION

Sachet de 1 kg.

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES

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 l'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 la date d'emballage.