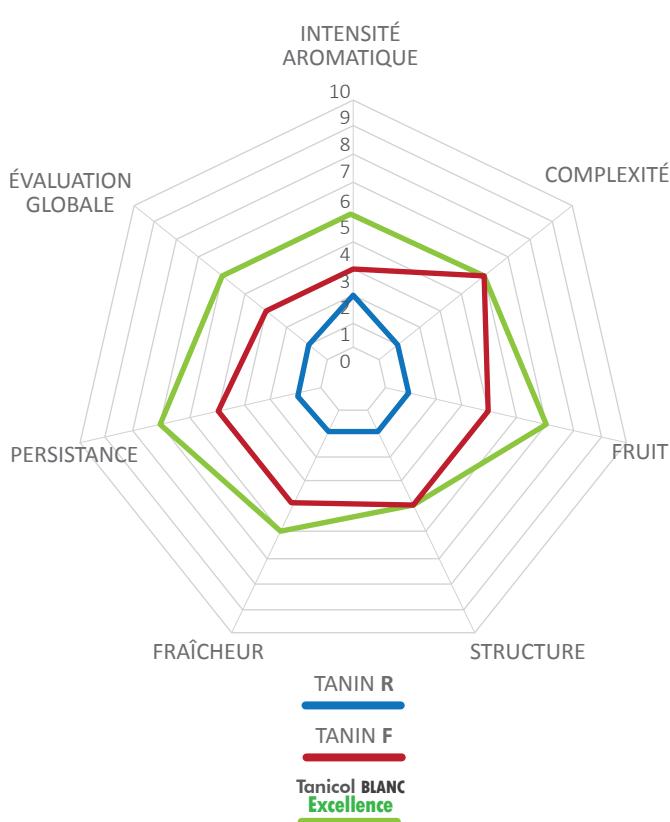


Tanicol BLANC EXCELLENCE

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'appréte 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, amplemousse), 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

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 Oenologique 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 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.