

# Tanicol **ONE L**

Tanin sous forme liquide à effet antioxydant et protecteur des polyphénols naturels du raisin



# Tanicol ONE L

---

Tanicol One L est un tanin ellagique (châtaigner) idéal à utiliser lors des **premières étapes de l'élaboration** des vins rouges en raison de son important **effet antioxydant**, de sa capacité de réaction aux peptides et protéines pour **protéger les polyphénols naturels du raisin et de son effet positif sur la couleur**.

Tout particulièrement indiqué pour les **raisins manquant de maturité comme complément de structure** et pour les vendanges attaquées par *Botrytis cinerea* en raison de sa **capacité antioxydante et antioxydasique**.

**Son format liquide permet une utilisation facile** au moment de la réception du raisin.

## Un tanin, trois champs d'action

### 01 Protection face à l'oxydation

**Chélateur de métaux:** la haute affinité du tanin de châtaigner avec le Fe et le Cu permet de réduire le taux de ces catalyseurs responsables de la précipitation de l'oxydation.

**Consommateur direct d'oxygène:** les tanins ellagiques sont capables de consommer de grandes quantités d'oxygène, ce qui permet de protéger d'autres composants présents dans le vin de l'oxydation.

**Inhibiteur d'enzymes polyphénol oxydases:** les doses adéquates de Tanicol One L permettent d'inhiber la PPO, protégeant les moûts d'oxydations enzymatiques, notamment celle de l'enzyme laccase. Par conséquent, Tanicol One L est un outil efficace pour les vendanges affectées par *Botrytis cinerea*.

### 02 Réactivité aux protéines

L'utilisation de Tanicol One L pendant le cuvage permettra la chute du nombre de protéines naturellement présentes sur la peau du raisin, qui autrement réagiraient avec les tanins du raisin et diminueraient leur présence dans le moût.

Tanicol One L est donc le protecteur parfait de tanins de qualité.

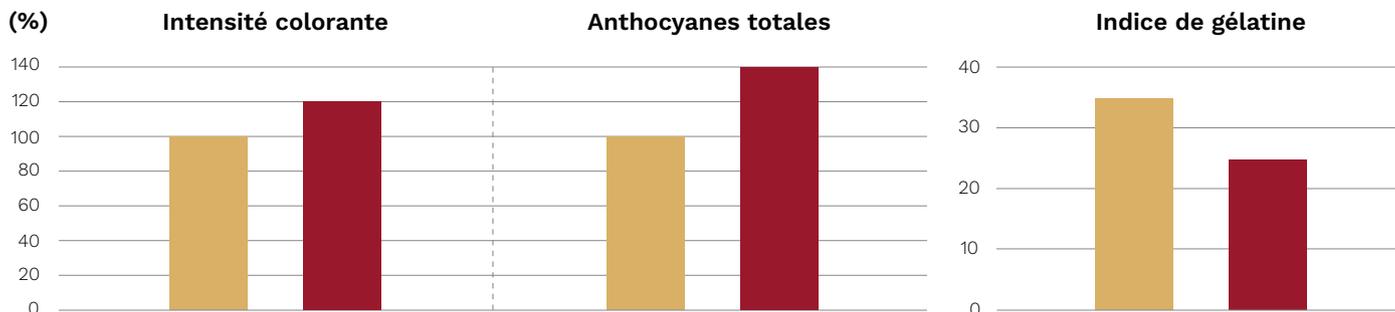
### 03 Effet positif sur l'intensité colorante des vins

Tanicol One L favorise les phénomènes de copigmentation, permettant ainsi d'augmenter l'intensité colorante des vins à la fin de la fermentation alcoolique.

# Etudes réalisées

Conditions de l'expérience: ajout de 90 ml/hl de Tanicol One L

Estudos realizados pela Università di Torino em uvas da variedade Barbera, colheita de 2018.



● Témoin ● Tanicol One L

La réduction de l'indice de gélatine suppose une amélioration significative de la sensation des tanins en bouche et une réduction de l'astringence.



**Meilleurs résultats en combinaison avec Pyxis**



**Pyxis**

**Appareil pour dosage de solutions liquides en vendance**

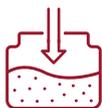
- Jusqu'à 4 points d'injection indépendants à débit réglable.
- Utilisation facile grâce à un écran tactile et à un logiciel intuitif.

Méthode de dosage	Débit de la pompe	Dose de produit	Écran	Connectivité	Branchement électrique
Pompes à piston inox. (qualité alimentaire)	100.000 Kg/heure	1 - 300 mL/hL *	5.6"	WiFi	110/220 V

\* Nous réalisons des installations personnalisées, veuillez contacter notre équipe commerciale.

# Solutions d'addition direct

Chez Agrovin, nous nous adaptons aux besoins des caves et des œnologues tout en prenant en compte les dernières tendances et avancées du secteur et nous nous efforçons de trouver les meilleures solutions pour optimiser les résultats et atteindre les objectifs fixés.



**Application directe  
dans le moût**



**Simplification des  
opérations de la cave**



**Economie d'énergie  
et d'eau**



**Facilité d'utilisation**



**Gain de temps**



**Sécurité lors de  
l'utilisation**