

# Tanicol **ONE L**

Effet antioxydant et protecteur des polyphénols naturels de raisin, facile à appliquer au moment des vendanges

## CARACTÉRISTIQUES

Tanicol ONE L est un tanin ellagique (châtaigne) qui convient aux premières étapes de la vinification en rouge en raison de son effet antioxydant élevé, de sa capacité à réagir avec les peptides et les protéines pour protéger les polyphénols naturels du raisin et de son effet positif sur la couleur. Son format liquide permet de l'appliquer facilement à la réception des raisins.

## CANDIDATURE

- En vinification, pour réduire la quantité de dioxyde de soufre, effet antioxydant.
- Sur les raisins en mauvaise santé, effet anti-oxydant.
- Dans la vinification en rouge, pour augmenter l'intensité de la couleur finale des vins.
- En courtes macérations de vinifications rouges pour protéger les polyphénols naturels du raisin.
- En vinification avec des raisins de maturité insuffisante, en complément de sa structure.

Effet recherché	Application	Dose
Amélioration organoleptique	Premières étapes de la vinification	30-120 ml/hl
Inhibition de la lacase	Réception de la récolte	>120 ml/hl

## COMPOSITION

Tanin hydrolysable (*Castanea sativa*) en solution aqueuse à 30 % et dioxyde de soufre (E-220).  
(Contient des sulfites : <1000 ppm).

## CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Effet antioxydant, par trois voies : consommation d'oxygène, effet antioxydant et précipitation des métaux lourds (catalyseurs des oxydations chimiques).
- Protection antioxydante des raisins de mauvaise qualité sanitaire par inhibition de la laccase.
- Effet positif sur l'intensité de la couleur des vins rouges, dû au phénomène de copigmentation.
- Il provoque la précipitation des peptides et des protéines dans le moût, protégeant ainsi les phénols naturels du raisin.

## MODE D'EMPLOI

Appliquer directement ou dilué (1:1) sur la vendange ou la cuve. Homogénéiser après ajout si l'ajout se fait en cours d'encuvage.

Les meilleurs résultats sont obtenus avec le système de dosage PYXIS, qui assure une homogénéisation correcte du produit.

## L'APPARENCE PHYSIQUE

Liquide brun foncé.

## PRÉSENTATION

Emballage 22 kg.

## PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES EP 393 (rev.0)

Phénols totaux [%] *	> 65
Cendres [%] *	< 4
Fraction insoluble [%]*	< 2
As [mg/kg] *	< 3
Fe [mg/kg] *	< 50
Pb [mg/kg] *	< 5
Hg [mg/kg] *	< 5
SO <sub>2</sub> [mg/l]	< 1000
Densité 20°C (g/ml)	1.10 - 1.14
Résidu sec [%] (w/w)	< 25

(\*) La valeur se réfère à la matière première sèche.

## CONSERVATION

Conserver dans l'emballage d'origine, dans un endroit frais et sec, à l'abri des odeurs.

Une fois ouvert, il doit être utilisé le plus rapidement possible.

A consommer de préférence avant : dans les 2 ans suivant l'emballage.

### RGSEAA : 31.00391/CR

Le produit est conforme au Codex œnologique international et au règlement (UE) 2022/68.