

# Tanicol **REDSENSE**

Amélioration sensorielle des vins rouges et rosés.

## CARACTÉRISTIQUES

**Tanicol RedSense** est une combinaison parfaite de tanin ellagique (châtaigne), de tanin condensé (pépins de raisin) et de tanin des arbres fruitiers rouges, idéal pour la vinification des vins rouges et rosés.

**Tanicol RedSense** réalise une amélioration sensorielle idéale et équilibrée, en augmentant l'intensité de la couleur et sa stabilisation, en améliorant la structure et le corps, et en intensifiant le potentiel fruité des vins grâce aux composés du tanin d'arbres à fruits rouges. Appliqué lors des premières étapes de la vinification, il améliore les descripteurs de fruits rouges et noirs en les intégrant parfaitement dans les vins.

## PROPRIÉTÉS

- Augmentation des arômes de fruits rouges et noirs, grâce aux composés volatils de tanin issus d'arbres à fruits rouges.
- Effet positif sur l'intensité colorante des vins rouges, en raison du phénomène de Co pigmentation.
- Stabilisation de la matière colorante, favorisée par l'ajout de tanin condensé.
- Effet antioxydant, via trois phénomènes trois voies:
  - Consommation d'oxygène.
  - Effet antioxydasique. et précipitation de métaux lourds.
  - Précipitation de métaux lourds (catalyseurs d'oxydations chimiques).
- Augmentation de la structure.
- Dissolution facile grâce à son format granulé.
- Manipulation aisée sans aucune pulvérulence, n'entraînant aucune perte de produit.

## APPLICATION ET DOSES

Pour l'élaboration des vins rouges et rosés pour lesquels on souhaite une amélioration sensorielle, une augmentation de l'intensité de colorante, une stabilisation de la couleur, du volume en bouche et de la complexité au nez, en exaltant les descripteurs des fruits rouges et noirs:

- Elaboration de rouges aux notes fruitées marquées, avec couleurs vives et stables.
- Elaboration de vins rosés très aromatiques.
- Elaboration de jeunes vins rouges avec macérations courtes.
- Elaboration des vins de garde aromatiques.
- Elaboration des vins à macération carbonique.
- Vinification issues macérations pré-fermentaires.
- Production de vins rouges issus de Thermovinification ou Flash Détente.
- Elaboration de variétés de colorantes.

### APPLICATION ET DOSES

Effet désiré	Moment d'application	Dose (g/hl)
Amélioration sensorielle complète	Les premières étapes de la vinification	Vins rouges: 10-40g/hl
		Vinos rosés: 10-20g/hl

### QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

**Tanicol RedSense** appliqué dans les premiers stades de la vinification apporte une amélioration sensorielle complète de la vins rouges et rosés.

Les Composés volatils de tanin de bois de fruits rouges, benzoate d'éthyle (cerise), acétophénone (fraise, cerise, fleur de bach) et 2-octanon (fruit), améliorent les descripteurs de fruits rouges et noirs, accentuant la typicité des vins et en exaltant la complexité aromatique avec d'intenses notes de fruits.

Sa fraction ellagique permet de protéger les polyphénols extraits en évitant leur oxydation et la précipitation de ces derniers. Grâce au phénomène de co-pigmentation, on note une augmentation de l'intensité de colorante dès les premières phases de la vinification.

Le tanin condensé favorise la formation de pigments stable dans le temps, malgré un changement de PH ou les ajouts successifs de SO<sub>2</sub>.

De plus, **Tanicol RedSense** polit les notes de verdeur et d'amertume, issues de raisin de mauvaise maturité phénolique, et accentue les sensations de corps et de volume en bouche, et de fraîcheur tout en respectant les caractères variétaux du vin.

### COMPOSITION

Tanin ellagique (*Castanea sativa*), tanin condensé de pépins de raisin (*Vitis vinifera*) et bois d'arbres à fruit rouges.

### MODE D'EMPLOI

- 1.- Dissolution facile : préparer une solution à 10% dans du moût ou du vin.
- 2.- Ajouter au vin en assurant une bonne homogénéisation.

### ASPECT PHYSIQUE

Granules brun rougeâtre.

### PRÉSENTATION

Sac de 1 kg

### PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES EP 391 (REV.0)

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 son emballage d'origine dans un endroit sec et frais, absent d'odeurs. Utiliser rapidement après ouverture.

Date de consommation conseillée: avant 5 ans à partir de la date d'emballage.

### RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.