

Tanicol XE

Stabilité de la couleur et antioxydant sur vins rouges

CARACTÉRISTIQUES

Tanicol XE est un tanin condensé spécifique pour la fermentation alcoolique. Favorise la stabilisation de la couleur et il possède un caractère antioxydant très élevé. Permet d'obtenir une meilleure structure sans augmenter l'amertume.

APPLICATIONS

Durant la vinification des rouges,

Favorise la stabilité de la couleur et protège les polyphénols plus facilement oxydables.

» Dans les vinifications de macérations courtes.

Lors de vendanges de mauvaise qualité sanitaire. **Tanicol XE** permet d'écourter les temps de macérations et possède de plus, un caractère antioxydant élevé.

» La formulation liquide de **Tanicol XE** facilite son utilisation dans le vin.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

Tanicol XE apporte les caractéristiques suivantes au vin :

» Atténue la sensation de verdeur des raisins présentant une mauvaise maturité phénolique.

» Accentue les sensations de corps et de volume en bouche.

COMPOSITION

Tanin condensé. Origine botanique: *Schinopsis spp.* (Quebracho).

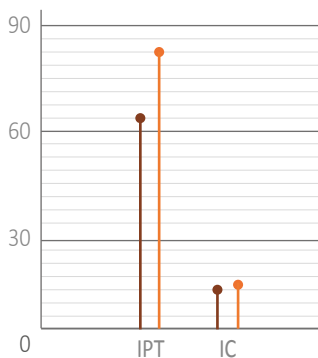
Formulation liquide : solution à 38% de tannin stabilisée avec le SO₂.

Allergène: Contient sulfites.

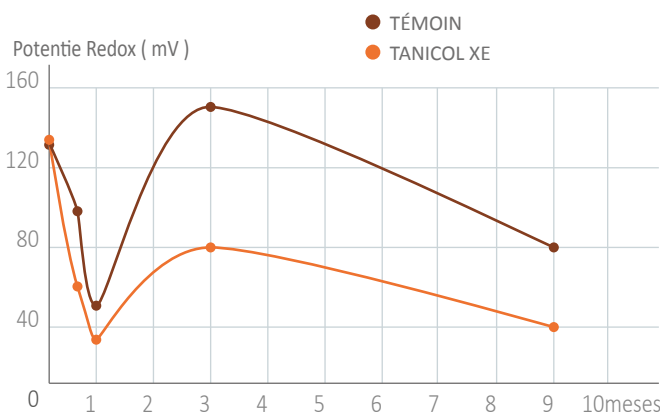
DOSES

TANICOL XE 10-40 g/hl
TANICOL XE L 30-100 ml/hl

ATTENTION: La dose d'emploi doit être déterminée en fonction de la qualité sanitaire, des temps de macération ou du potentiel phénolique du raisin.



Polyphénols totaux et Intensité colorante d'un vin témoin et d'un vin élaboré avec **Tanicol XE**.



Evolution du potentiel redox d'un vin rouge avec 30 g/hL de **Tanicol XE** comparé au même vin témoin.

MODE D'EMPLOI

1.- Préparer une solution de **TANICOL XE** à 20-30% en dissolvant le tanin dans de l'eau tiède (30°C).

2.- Laisser refroidir puis ajouter au moût tout en assurant son homogénéisation.

Formulation liquide :

TANICOL XE L s'ajoute directement au volume total en assurant une parfaite homogénéisation.

Nota: Il est recommandé de profiter d'un remontage pour incorporer le tanin, et de l'ajouter en plusieurs fois. Si toutefois l'emploi est prévu durant la fermentation alcoolique, l'ajouter lors de la première phase de fermentation.

Précautions de travail.

Eviter le contact du tanin avec les surfaces en fer ou oxydées. En cas de contact, les tanins formeront un précipité noir insoluble. Pour sa préparation, il est impératif d'utiliser des récipients en acier inox, en plastique, en verre ou en céramique.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur ocre. Saveur astringente.

Formulation liquide : liquide couleur brun foncé.

PRÉSENTATION

Sachets d' 1 kg et sacs de 25 kg.

Formulation liquide : sacs de 11 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES **Tanicol XE EP 399 (rev.4)**

Tanin [%]	> 65
-----------	------

Humidité [%]	< 10
--------------	------

Cendres [%]	< 4
-------------	-----

As [mg/kg]	<3
------------	----

Fe [mg/kg]	<50
------------	-----

Pb [mg/kg]	<5
------------	----

Hg [mg/kg]	<1
------------	----

Formulation liquide:	EP 563 (rev:4)
-----------------------------	-----------------------

SO ₂ [mg/L]	< 1000
------------------------	--------

Densité 20°C (g/mL)	1,10-1,14
---------------------	-----------

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine, dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale:

Tanicol XE: 5 ans à partir de l'emballage.

Tanicol XE L: 1 ans à partir de l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

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