

TANIN



Vinitan Advance®

Vinitan Advance® est idéal pour affiner la structure et la longueur en bouche des vins. Il participe à la stabilisation de la couleur et protège les vins contre l'oxydation.



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- ◆ **Formulation** : Tanins de raisins purs, pauvres en acides phénols.
- ◆ **Intérêt œnologique** : Vinitan Advance® est un tanin de raisin pur produit selon nos critères stricts de pureté et de qualité. Il sera le tanin idéal pour les **vins rouges de garde**.

De par son origine, Vinitan Advance® permet de **stabiliser la couleur de façon durable** et **protège de la chute précoce de couleur** des vins (stabilisation tanin – anthocyanes). Son utilisation en début d'élevage permet de **protéger contre l'oxydation**.

En utilisation au cours de l'élevage ou peu avant la mise en bouteille, Vinitan Advance® renforce la structure l'équilibre des vins ainsi que la tenue lors du vieillissement en bouteille.



MODE D'EMPLOI

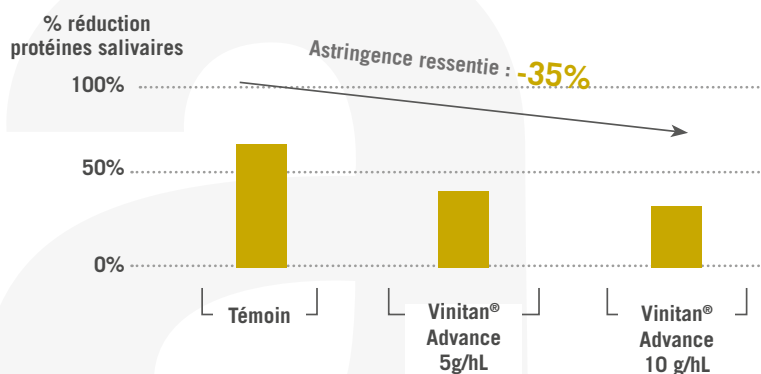
- ◆ Instantanément soluble, Vinitan Advance® est prêt à l'emploi. Dissoudre dans 10 fois son poids de vin, puis incorporer à la cuve au cours d'un remontage ou d'un transfert afin d'obtenir une parfaite homogénéisation. Il s'emploie pour les vins rouges de garde, en cours d'élevage ou peu avant la mise en bouteille.
- ◆ **Dose d'emploi** : *Application en vinification ou à l'écoupage* : de 5 à 30 g/hL. *Application en cours d'élevage* : 2 à 10 g/hL. La dose d'emploi des tanins dépend de chaque type de vin et des impératifs œnologiques à atteindre. Demandez conseil à votre œnologue afin de veiller à respecter le codex œnologique (OIV). Lamothe-Abiet met à disposition des échantillons monodoses par bouteille afin de simplifier la détermination des doses de traitement.



RÉSULTATS D'ESSAI

1. IMPACT DE VINITAN ADVANCE SUR LA PERCEPTION DE L'ASTRINGENCE DES VINS ROUGES

Élevage • vin rouge, Pomerol • addition de doses croissantes de Vinitan® Advance
Mesure des SPI (Indice de Protéine Salivaire)*, 1 mois après addition



Résultats : Réduction de l'astringence ressentie à la dégustation et gain en volume et structure en bouche.

*SPI (Indice de Protéine Salivaire) : mesure la réactivité des protéines salivaires vis-à-vis des polyphénols du vin. La mesure des SPI est représentative de l'astringence ressentie dans les vins. Une valeur plus basse illustre une astringence d'un vin moins prononcée.



SPÉCIFICATIONS

PHYSIQUES

- **Aspect et couleur** : Granulé brun

CHIMIQUES

- **Phénols totaux** : > 65 %
- **Humidité** : < 10 %
- **Cendres** : < 4 %

LIMITES

- **Plomb** : < 5 mg/kg
- **Mercur**e : < 1 mg/kg
- **Arsenic** : < 3 mg/kg
- **Fer** : < 50 mg/kg
- **Matières insolubles (eau)** : < 2 %



CONDITIONNEMENT & CONSERVATION

- ◆ Sachets de 500 g (cartons de 5 kg).
- ◆ Conserver dans son emballage d'origine hermétiquement clos, propre dans un lieu frais, propre, sec et sans odeur. Respecter la DLUO inscrite sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

GN/16-02-2021. Pour usage œnologique. Informations données à titre indicatif et en l'état actuel de nos connaissances, sans engagement ni garantie. Les conditions d'utilisation du produit sont soumises au bon respect de la législation et des normes en vigueur. Conforme au Règlement UE n°2019/934 (et ses modifications).

LAMOTHE-ABIET

AVENUE FERDINAND DE LESSEPS 33610, CANEJAN - BORDEAUX, FRANCE • TÉL : +33 (0)5 57 77 92 92 • WWW.LAMOTHE-ABIET.COM