



OENO-TECH

Yves Moren

Mail : oenotech@bluewin.ch/www.oeno-tech.ch



TANENOL CŒUR DE CHENE

TANIN ŒNOLOGIQUE DE CHÊNE

COMPOSITION

Tanins de chêne.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Aspect : poudre fine de couleur chamois foncé au délicat parfum de vanille.

TANENOL CŒUR DE CHÊNE est un mélange de tanins ellagiques extraits des mêmes bois que ceux utilisés pour la fabrication des barriques, à savoir de douves de chêne soumises à un long processus de séchage naturel, puis à brûlage. Le produit peut donc être utilisé pour prolonger la durée de vie des fûts en bois, car l'action des tanins dans les tonneaux s'amenuise avec le temps (elle se réduit de moitié dès la seconde année et d'un tiers au bout de trois ans). En outre, TANENOL CŒUR DE CHÊNE bloque les radicaux libres issus de l'oxygène moléculaire mieux que ne le fait le SO₂. Ce pouvoir antioxydant a un rôle protecteur, y compris à l'égard du SO₂. Sur le plan organoleptique, il confère de délicates notes de vanille et d'épices, ainsi qu'une structure tannique souple et équilibrée. L'emploi de ce tanin est indiqué dans les vins élevés sous bois.

APPLICATIONS

- Activité anti-radicaux
- Rehausse les notes de vanille et de bois
- Finition des vins importants
- Prolongement de la durée de vie des fûts en bois

DOSE D'EMPLOI

Sur tous les vins : 3 - 10 g/hl.

MODE D'EMPLOI

Dissoudre TANENOL CŒUR DE CHÊNE (rapport 1:10) dans de l'eau ou du vin en mélangeant continuellement. Ajouter à la masse par remontage au moyen d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

Il est conseillé d'effectuer au préalable des essais en laboratoire : ajouter diverses concentrations de TANENOL CŒUR DE CHÊNE dans les bouteilles et les déguster ensuite de manière systématique afin de mieux évaluer les caractéristiques technologiques et évolutives du vin et de déterminer les doses idéales de produit à utiliser compte tenu du type de vin et des objectifs visés.

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

Boîte de 1 kg (emballage contenant 2 sachets de 500 g).

Emballage d'origine, plein, non ouvert : conserver à l'abri de la lumière, dans un local frais, sec et bien ventilé.

Emballage ouvert : refermer soigneusement et conserver comme indiqué ci-dessus.

Produit conforme aux caractéristiques requises par :

Codex Œnologique International, édition 1978

Produit pour usage œnologique, conformément au Règlement CE 1493/99.

Les indications figurant ci - dessous correspondent à l'état de nos connaissances et expériences; elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect des normes de sécurité et de protection et ne le protègent pas contre une mauvaise utilisation du produit.