



...du goût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

UNICO #1

TANIN ŒNOLOGIQUE DE CHÊNE GRILLÉ

Tanin ellagique de chêne.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Apparence: poudre brune clair

UNICO #1 est un tannin ellagique, extrait à basse température à partir du bois de chêne grillé. Utilisant une technique de production innovante, unique à basse pression et à basse température

Le procédé de production empêche l'oxydation des composés aromatiques et permet de sélectionner les éléments négatifs à éliminer.

Cela garantit que les composés aromatiques extraient réagissent positivement avec les composés volatils du vin.

Les sélections de chauffe d'**UNICO #1** sont maintenues: sensations de vanille (Vanilline), vanille-caramel (ciclotene), la vanille-cacao (maltol), fruité-sucré (HDFM) et confiture (furanéol).

Pendant la maturation, l'arôme d'**UNICO #1** se combine avec l'arôme du vin et forme des arômes complexes et persistants.

UNICO #1 est absent d'odeur réduite (phénols), fumée/brûlée (carbonisés), 4 méthyl Guaiacol et le 4-éthyl phénol (l'arôme sueur) ce qui rend **UNICO #1** véritablement unique.

L'ajout d'**UNICO #1** en vin augmentera les effets bénéfiques des isoprénoïdes et nor-isoprénoïdes qui produit dans le vin des aromes variétaux intenses

APPLICATIONS

UNICO #1 peut être utilisé dans les vins rouges et blancs pour l'amélioration de la douceur et du grillé. Il réduit également la perception de l'amertume, l'astringence et la sécheresse.

S'il est ajouté avant l'embouteillage **UNICO #1** améliore la complexité aromatique des vins sans affecter leurs filtrabilité. **UNICO #1** prolonge la vie de barriques et contribue de manière significative à l'économie du chai.

MODE D'EMPLOI

Diluer **UNICO #1** dans 5 à 10 parties d'eau ou de vin en mélangeant continuellement. Ajouter au volume complet à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi.

Il est recommandé de faire des essais en laboratoire avant d'ajouter **UNICO #1** et de procéder à une évaluation sensorielle de chaque vin traité.

UNICO #1, peut être ajouté 1 à 2 semaines avant la mise en bouteille. Toutefois, il est fortement recommandé de procéder à une observation interne pour confirmer la filtrabilité, et la stabilité des protéines et des colloïdes du mélange final.

Dosage et conditionnement

Vins blancs 1 à 10 g/hl - Vins rouges 1 à 15 g/hl

Sachet de 250g

Emballage scellé: conserver le produit dans un endroit frais, sec et bien ventilé.

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

Produit approuvé pour la vinification, conformément à: Reg. (CE) N. 606/2008