



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

TAN UVA

TANIN ŒNOLOGIQUE DE RAISIN

Tanins condensés issus de pépins de raisin blanc.

Aspect : granulés fins de couleur brun roux, odeur de raisin et de fruit mûr.

Applications Œnologiques

TAN UVA est un tanin issu de l'extraction de pépins de raisins blancs frais et bien mûrs. Les tanins proanthocyanidiques dont il est composé forment des interactions stables avec les anthocyanes (molécules responsables de la couleur). L'adjonction de TAN UVA sur moûts ou durant la phase immédiatement postérieure à la fermentation alcoolique, permet d'obtenir une meilleure réaction avec ces molécules, mais aussi une combinaison plus précoce, ce qui améliore la fixation de la couleur.

Dans les vins blancs à forte instabilité protéique, l'ajout de TAN UVA permet d'éliminer une partie des protéines et de réduire en conséquence la dose de bentonite nécessaire à la stabilisation complète du vin.

TAN UVA accentue le corps et la complexité aromatique du vin en soulignant la note fruitée et, dans certains cas, masque une éventuelle astringence excessive, évitant ainsi une intervention corrective de clarification.

- En macération et juste après la fermentation malolactique; stabilise la couleur des vins rouges et rosés.
- Pendant l'élevage et en clarification des vins blancs, pour améliorer la stabilité protéique.
- Pendant l'élevage des vins blancs, rosés et rouges, pour améliorer le corps et la complexité olfactive.
- En prise de mousse; favorise la décantation des lies, et accentue le corps et la complexité olfactive du vin.

Mise en oeuvre

Dissoudre TAN UVA (rapport 1à10, 1à20) dans de l'eau chaude à 65 – 70 °C 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 un essai préalable au laboratoire, en ajoutant TAN UVA à différentes concentrations en bouteilles puis et en les dégustant systématiquement à des périodes successives, afin d'évaluer au mieux soit les caractéristiques technologiques et évolutives, soit les doses les plus indiquées pour atteindre la typologie de vin recherché et les objectifs fixés.

Etant donnée l'importante réactivité des tanins avec les protéines du vin, pour éviter le colmatage des filtres et la formation de troubles en bouteille, il est conseillé de traiter au moins 3 à 4 semaines avant la mise en bouteilles.

Dose d'emploi

En macération : 10 à 20 g/hL

Sur vin : 3 à 10 g/hL

En prise de mousse : 1 à 3 g/hL

Conditionnement et conservation

Sachet de 1 kg (emballage contenant deux 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.