



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

UNICO #2

TANIN ŒNOLOGIQUE DE FRUITS ROUGES

Aspect : poudre beige

Applications Œnologiques

UNICO #2 est un tanin condensé extrait des pellicules de fruits rouges à température ambiante grâce à une technique innovante d'extraction à froid sans pression. Les composants volatils positifs ne s'oxydent pas lors des phases d'extraction et restent réactifs vis-à-vis des composés volatils du vin.

UNICO #2 préserve les substances aromatiques, telles que certains monoterpénols, p-ionone et p-damascénone. Ces molécules sont déjà présentes dans le vin en petites quantités et sont perçues, en fonction de leur concentration, comme des arômes fruités, de cerise ou de fruits rouges. En outre, leur interaction avec l'alcool p-phényléthylique permet à la note de fond des alcools supérieurs d'être plus agréable. La réactivité synergique avec les molécules odorantes du vin permet la formation de notes aromatiques plus intenses et se conserve mieux dans le temps. Les caractéristiques gustatives en bénéficient également, puisque l'évolution de la technique d'extraction permet de maintenir intacts les composants polysaccharidiques du tanin qui confèrent sucrosité, structure et douceur, et réduisent donc les sensations de rugosité du vin.

Outre son apport aromatique propre, grâce aux notes caractéristiques de fruits, et en particulier de fruits rouges et de cerise, l'ajout de UNICO #2 au vin à des dosages intermédiaires est un support pour les isoprénoïdes et norisoprénoïdes, et intensifie la perception des notes variétales.

UNICO #2 est indiqué pour tous types de vin, pendant toute la durée de l'élevage, afin de souligner les notes douces et fruitées et pour conférer de la sucrosité et de la douceur au vin, en réduisant les perceptions gustatives négatives, telles que l'astringence ou l'amertume.

Ajouté à la mise en bouteille, le produit intensifie la complexité aromatique des vins. Ajouté en début d'élevage, il contribue à intensifier leur complexité aromatique.

Mise en oeuvre

Diluer UNICO #2 dans 10 à 20 fois son volume d'eau ou de vin, sous agitation continue. Ajouter à la masse à traiter lors d'un remontage, à l'aide d'une pompe doseuse ou d'un tube Venturi. Nous vous conseillons d'effectuer des tests préalables en laboratoire pour évaluer l'impact organoleptique de UNICO #2 et pour en préciser le dosage en fonction de la typologie du vin et des objectifs à atteindre. Il est en outre recommandé d'utiliser UNICO #2 dès les premières phases de l'élevage, au moins 1 à 2 semaines avant l'embouteillage. En cas d'ajout à une date proche de la mise en bouteille, il est recommandé d'évaluer l'impact sur la filtrabilité et la stabilité protéique et colloïdale par des tests préalables en laboratoire.

Dose d'emploi

Tous types de vins : de 1 à 10 g/hl

Conditionnement et conservation

Matière de l'emballage : polyéthylène alimentaire.

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.

Oeno-Tech SA
Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72
Fax 027 346 12 85
Mail info@oeno-tech.ch

Site Internet
www.oeno-tech.ch