



TANETHYL®

Tanin de pépins activé pour la stabilisation rapide de la couleur et la structuration tannique des vins. Contrôlé par l'université de Bordeaux I.



→ DESCRIPTION TECHNIQUE

TANETHYL® est un tanin œnologique de pépins de raisins de nouvelle génération, activé par un procédé industriel breveté.

Normalement, la stabilisation de la couleur des vins rouges requiert du temps et le recours à l'oxygène afin de former l'éthanal nécessaire à la réaction de combinaison de tanins proanthocyanidiques et des anthocyanes. Mais certains vins ne peuvent pas subir d'élevage trop long et sont très sensibles à l'oxygène. **TANETHYL®** permet d'éviter l'étape oxydative nécessaire à la formation d'éthanal.

L'ajout de **TANETHYL®** dans un milieu contenant des anthocyanes conduit rapidement et de manière spontanée à la formation de combinaisons tanins/anthocyanes.

Dans les vins rouges en particulier, la matière colorante sous forme libre est peu stable et sensible aux variations de pH, à l'oxygène et au SO₂. Les combinaisons de la matière colorante avec les tanins permettent à la fois de stabiliser la couleur et de la rendre moins sensible aux conditions du milieu. De la même manière, l'augmentation du degré de polymérisation des tanins lors de phases de condensation permet de diminuer l'astringence et donc d'améliorer la qualité gustative des vins.

Pour les vins rosés et les vins rouges jeunes qui sont caractérisés par une faible teneur en polyphénols, la couleur rouge franche est instable et laisse la place à des nuances orangées qui nuisent à la perception qualitative des vins par les consommateurs. Dans ce cas, **TANETHYL®** permet de stabiliser la couleur qui est d'autant plus accentuée par les phénomènes de co-pigmentation.

Le traitement des vins rosés avec **TANETHYL®** ne peut être effectué que si la teinte est inférieure à 0,5-0,6; au-delà, un traitement préalable avec **POLYGEL® W** est à envisager.

Dans le cas des vins blancs, **TANETHYL®** est recommandé pour les gommages des tanins verts et astringents.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TANETHYL® est extrait de pépins de raisin blanc et répond aux critères requis par le Codex:

- Teneur en polyphénols supérieure à 65%.
- Capacité à répondre positivement à la réaction de Bate-Smith (butanolysé chlorhydrique en présence de sels de fer).
- Teneur en substance active (encore appelée tanins vrais).
- Respect des limites en métaux.
- Capacité à flocculer les protéines.

Sa couleur chamois répond aux limites liées à la couleur des tanins.

→ DOSES D'EMPLOI

Pour les vins rouges: de 1 à 10 g/hL.

Pour les vins blancs et rosés: de 0.7 à 5 g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Délayer la dose dans le vin à traiter.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et de la chaleur.

- Boîte de 500g en carton de 1kg.

