

Tanethyl®

Tanin de pépins activé pour la stabilisation rapide de la couleur et la structuration tannique des vins. Controlé 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. La stabilisation de la couleur des vins requiert du temps et un recours à l'oxygène pour former l'éthanal nécessaire à la réaction de combinaison de tanins proanthocyanidoliques et d'anthocyanes. Certains vins ne peuvent pas subir d'élevage trop long et sont très sensibles à l'oxygène, donc à la stabilisation de la couleur. 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.

VINS ROUGES

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.

VINS ROSES

Pour les vins rosés et les vins rouges jeunes qui se caractérisent par un faible contenu phénolique, il est observé une instabilité de la coloration rouge franche au profit du développement de nuances plutôt orangées, dépréciant la perception qualitative des vins auprès des consommateurs. Dans ce cas, la réaction avec Tanethyl® permet de stabiliser la couleur qui est d'autant plus accentuée par le phénomène d'association de type 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.

VIN BLANC

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

MOÛT EN FERMENTATION ET JUS DE RAISIN

En phase fermentaire sur le moût à faible teneur en alcool ou sur jus de raisin rouge, où les possibilités de formation de pont éthanal sont faibles voire nulles et les anthocyanes instables, l'utilisation de Tanethyl® s'avère appréciable pour stabiliser la couleur qui pourrait être perdue.

→ COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES 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 (butanalyse 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 5 à 10 g/hL
Pour les vins blancs et rosés:	de 2,5 à 5 g/hL
Pour les moûts:	de 2,5 à 10 g/hL

→ MODE D'EMPLOI

Délayer la dose dans le vin à traiter.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENT

Boîte de 500 g en carton de 1 kg.

