

TANIN VR SUPRA®

Formulation de tanins proanthocyaniques et ellagiques à dissolution instantanée (Procédé IDP) destinée à la vinification des vins rouges.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au règlement (UE) 2019/934.

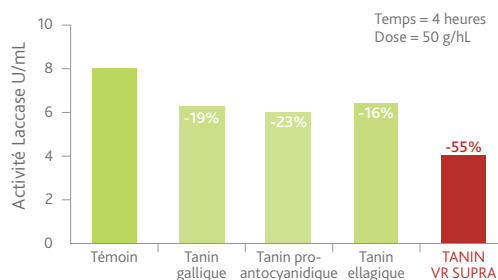
SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

TANIN VR SUPRA® combine les effets de différents tanins, sélectionnés et préparés pour une efficacité technologique optimum sans apport d'amertume :

- Action anti-oxydante favorable à la protection de la couleur.
- Amélioration de la structure des vins en agissant sur le creux en milieu de bouche.
- Précipitation des protéines naturelles des vins pour une meilleure préservation des tanins endogènes (effet sacrificiel).
- Inhibition des enzymes naturelles d'oxydation (laccase, tyrosinase) lors de récoltes de vendanges altérées (en complément du SO₂).
- Vinification de raisins présentant un déficit de maturité phénolique ou un ratio tanin/anthocyane défavorable.
- Protection et vinification de raisins altérés par *Botrytis cinerea*.
- Facilite la clarification

RESULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Inhibition de l'activité laccase sur vendange botrytisée : jusqu'à 55% de réduction de l'activité laccase dans les 4 heures de l'application contre 20% dans le cas de tanins pro-anthocyanidiques seuls.



- Protection de la couleur: les indices de référence sur les anthocyanes et les composés phénoliques sont favorables au vin traité avec VR SUPRA®.

ESSAI SUR PINOT NOIR ANALYSE À MI-ÉLEVAGE	Témoïn		VIN TRAITÉ AVEC TANIN VR SUPRA®	
	1	2	1	1
Indice des Phénols totaux (DO 280)	45,7	45,8	45,7	45,7
Intensité colorante (DO 520)	1,02	1,04	1,16	1,11
Intensité colorante modifiée (DO 420 + 520 + 620)	1,23	1,26	1,42	1,35
Anthocyanes combinées (stables) (%)	26,2	28,1	38	34,4



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Aspect	granulés	Couleur	marron foncé
Solubilité dans l'eau	complète		

ANALYSES CHIMIQUES

Phénols totaux (%)	> 65	Fer (ppm).....	< 75
Humidité (%)	< 10	Plomb (ppm)	< 2
Cendres (%)	< 4	Mercuré (ppm).....	< 1
Substances insolubles (%)	< 2	Cadmium (ppm).....	< 1
Arsenic (ppm)	< 3		

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Teneur élevée en anthocyanes et/ou déficit en tanins : ratio tanin/anthocyane <4.
- Sous-maturité des tanins ne permettant pas une extraction phénolique poussée.
- Vendange altérée : activité laccase > 2 U/mL.

DOSE D'EMPLOI

- Amélioration de la structure : 10 - 20 g/hL.
- Protection de la couleur : 20 - 40 g/hL.
- Traitement de la vendange altérée : 30 - 80 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

Le process IDP permet une solubilité parfaite dans le vin et n'impose donc pas une dissolution préalable des tanins dans l'eau. Une introduction homogène dans la masse de la vendange ou du vin est cependant toujours souhaitable.

- Sur vendange saine : ajouter la totalité de la dose lors du premier remontage au début de la fermentation alcoolique.
- Cas des macérations pré-fermentaire à froid : ajouter la totalité de la dose lors du premier remontage, au début de la fermentation alcoolique.
- Sur vendange altérée : ajouter la totalité de la dose au plus tôt, idéalement dans le conquet.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 1 Kg - Carton de 10 kg.
Sachet de 5 kg - Carton de 10 kg.

