



Tanins

Le tanisage est une pratique immémoriale, qui, délaissée par les praticiens depuis plusieurs années, fait à nouveau partie intégrante de nos itinéraires de vinification, de la fermentation alcoolique à la mise en bouteille. En œnologie, les données expérimentales de cette pratique restent très minimalistes. Et pourtant, pour comprendre l'emploi des tanins, la connaissance de leurs propriétés et intérêts œnologiques reste essentielle.

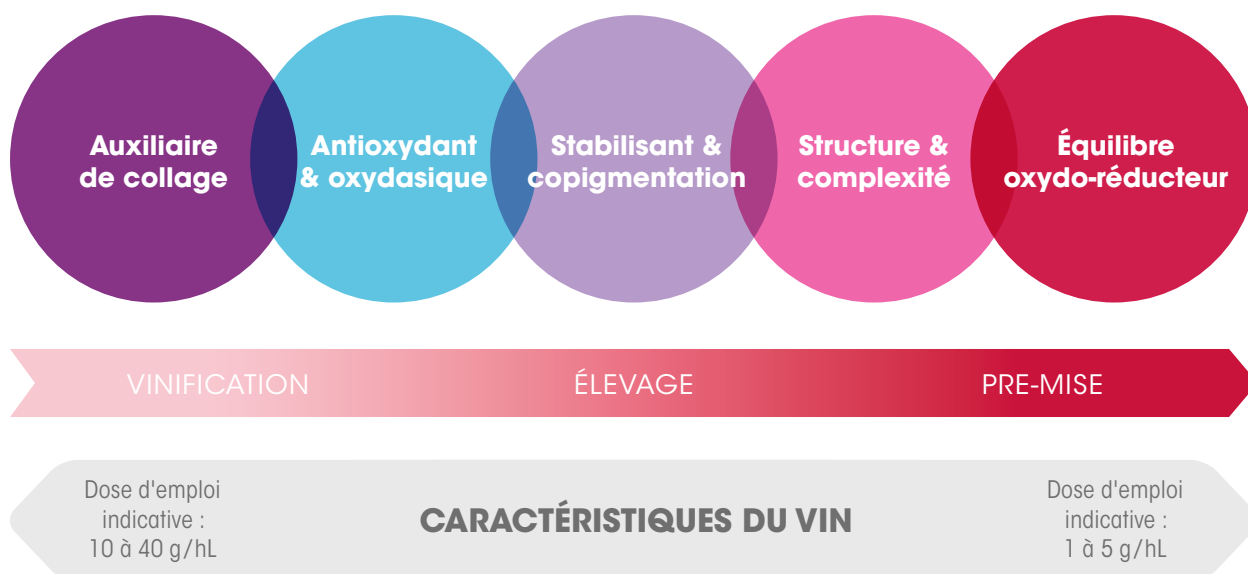
Les tanins œnologiques exogènes sont des polyphénols. Extraits de source végétale, variables par nature, ils proviennent de diverses espèces botaniques. Ils appartiennent à deux grandes familles :

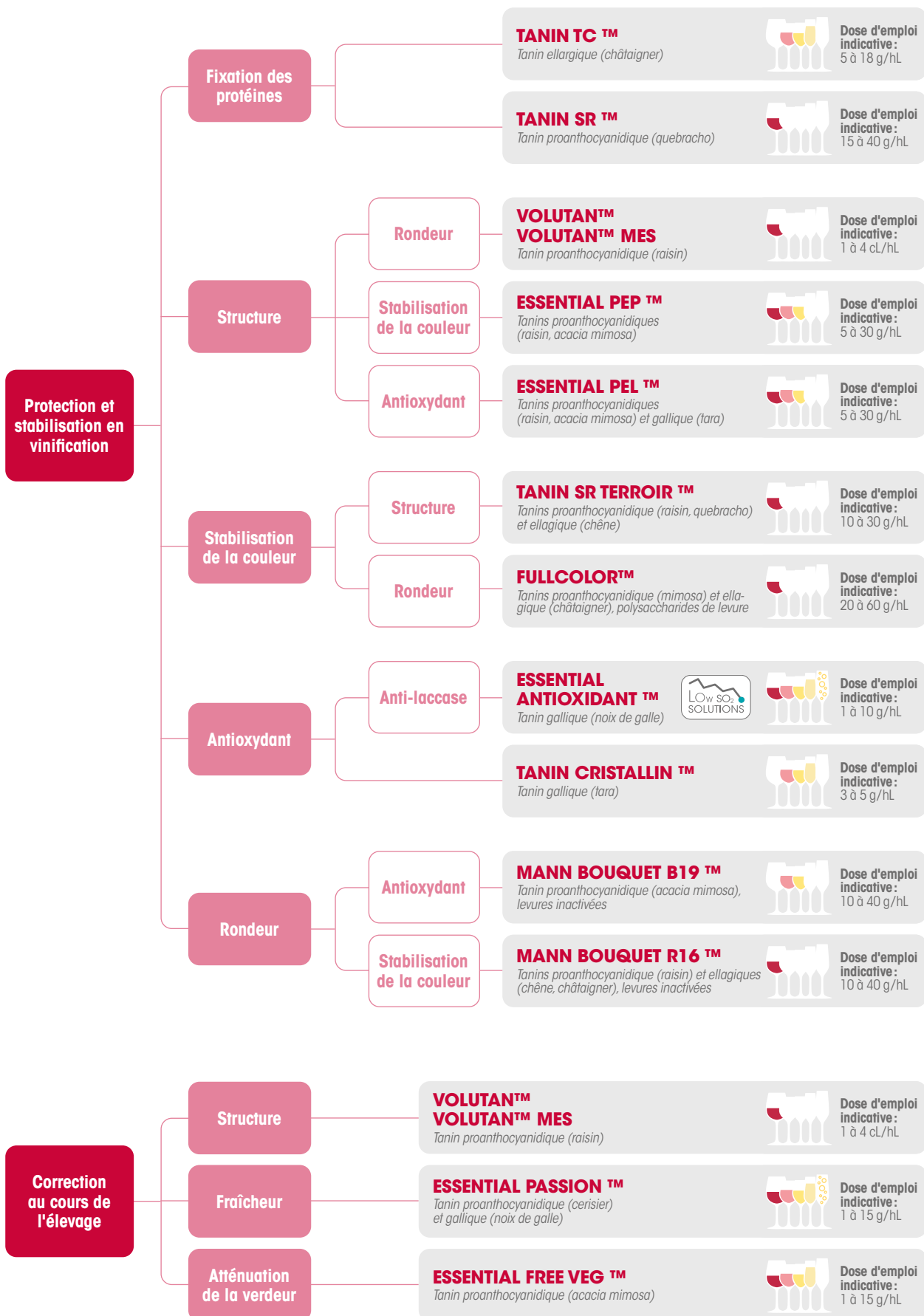
- les tanins hydrolysables, dont les sous-classes sont composées des ellagitannins et des gallotannins,
- les tanins condensés, dont les sous-classes sont composées des procyanidines, proflisetinidines, prodelphinidines, prorobitenidines.

Leurs propriétés œnologiques dépendent de leur configuration ou structure chimique. Ainsi, le choix de cet outil œnologique se raisonne selon l'objectif ciblé, la nature du moût ou du vin à traiter et son moment d'incorporation. L'emploi de tanins œnologiques participe à la préservation des caractéristiques sensorielles et gustatives des vins grâce à leurs multiples fonctionnalités :

- auxiliaire de collage (réactivité avec les protéines),
- antioxydante (consommateur d'O₂),
- antioxydasique (anti-laccase),
- stabilisation de la couleur (limiter la dégradation oxydative des anthocyanes, favoriser la copigmentation),
- chélation des métaux,
- structurant (augmentation de la charge tannique).

À chaque stade ses objectifs

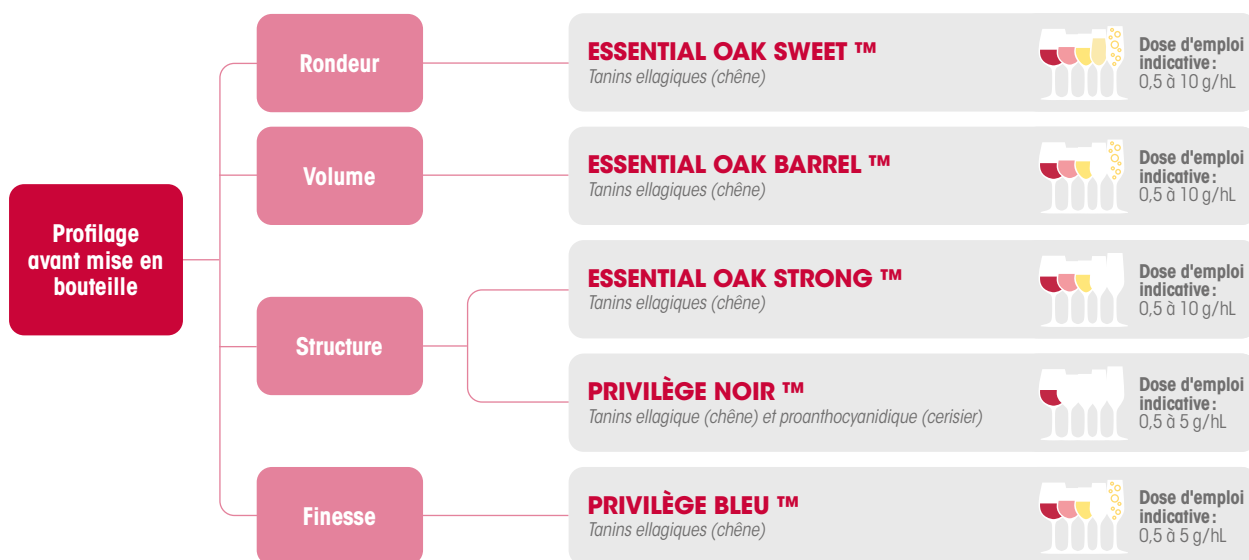




Stade d'ajout

Rôle principal

Rôle secondaire



Stade d'ajout

Rôle principal

Rôle secondaire

Protection et stabilisation en vinification

Auxiliaire de collage - Affinité avec les protéines

TANIN TC™ 1 kg | 5 kg | 25 kg

Affinage et stabilité des vins

- Tanin ellagique de châtaigner
- Bonne capacité d'interaction avec les protéines
- Disponible avec prestation de mise en solution



Dose d'emploi indicative: 5 à 8 g/hL

SOLUTION TC™ 1 L | 5 L | 10 L

Affinage et stabilité des vins, solution liquide

- Solution de tanin ellagique de châtaigner concentrée à 15 % et de gel de silice, stabilisée au SO₂
- Bonne capacité d'interaction avec les protéines



Dose d'emploi indicative: 4 à 6 cL/hL

TANIN SR™ 1 kg | 5 kg | 15 kg

Protection et stabilisation en phase pré-fermentaire

- Tanin proanthocyanidique issu du quebracho
- Rôle sacrificiel vis-à-vis des protéines
- Protection vis-à-vis de la dégradation oxydative des anthocyanes



Dose d'emploi indicative: 15 à 40 g/hL

(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

Activité antioxydante et antioxydasique

ESSENTIAL ANTIOXIDANT™ 1 kg | 5 kg

Protection des moûts et des vins contre l'oxydation

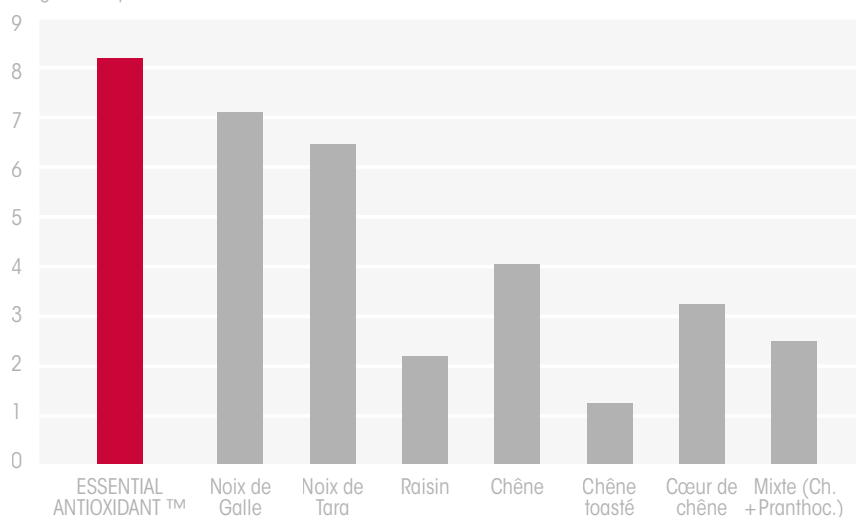
- Un des meilleurs potentiels antioxydants du marché
- Inhibition de l'activité laccase responsable de l'oxydation des moûts issus de vendanges altérées par *Botrytis*
- Aucune amertume, ni astringence aux doses d'emploi préconisées



Dose d'emploi
indicative :
1 à 10 g/hL



Charge anodique à 500 mV



Propriétés anti-oxydantes des tanins

Ces résultats mettent en évidence la capacité antioxydante des polyphénols, extraits d'origines botaniques différentes. ESSENTIAL ANTIOXIDANT™, se révèle être le tanin le plus anti-oxydant. Il est le tanin le plus facilement oxydable et donc, le plus réactif au regard des oxydations dans les vins.

Le tanin de raisin et de chêne toasté ont une capacité anti-oxydante plus faible.

Tanin développé en partenariat avec l'INRAE.

TANIN CRISTALLIN™ 1 kg | 12,5 kg

Structure et stabilité des vins dans le temps

- Tanin gallique de Tara
- Protection contre les oxydases et élimination des troubles protéiques
- Emploi précoce sur vendanges ou moûts, ou au tirage pour une meilleure conservation



Dose d'emploi
indicative :
3 à 5 g/hL

MANN BOUQUET B19™ 1 kg

Préservation des arômes fruités et rondeur en bouche

- Association tanins proanthocyanidiques / levures inactivées riches en mannoprotéines et en glutathion
- Fraîcheur des arômes préservée grâce à la protection oxydative en fermentation alcoolique
- Sensation de volume et rondeur en bouche



Dose d'emploi
indicative :
10 à 40 g/hL

(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

Stabilisation de la couleur

FULLCOLOR™ 1 kg | 10 kg

Préservation de l'intensité colorante et des caractéristiques gustatives du vin

- Assemblage de tanins ellagiques et proanthocyanidiques avec des polysaccharides levuriens
- Action renforcée sur la stabilisation de la matière colorante
- Rondeur et diminution de la sensation d'astringence



TANIN SR TERROIR™ 1 kg | 5 kg | 15 kg

Structure et stabilisation durable de la couleur

- Assemblage de tanins proanthocyanidiques (raisin, quebracho) et hydrolysables
- Stabilisation de la matière colorante
- Action sur le milieu de bouche pour une structure renforcée



SOLUTION SR TERROIR™ 1 L

Stabilisation de la couleur, atténuation des goûts de réduits

- Formulation liquide de tanins proanthocyanidiques et ellagiques et de sulfate de cuivre (0,2 %)
- Traitement des odeurs modérées de réduction des vins
- Utilisation facilitée grâce à sa forme liquide



Apport de structure

VOLUTAN™ 1 kg

Équilibre et durabilité des vins

- Tanin 100% issu de raisin blanc
- Structure, volume, souplesse et conservation des vins
- Disponible avec prestation de mise en solution



ESSENTIAL PEL™ 500 g

Amélioration du potentiel phénolique et de la tenue des vins au vieillissement

- Assemblage de tanins de pellicule de raisin blanc, d'acacia noir mimosa et de noix de galle
- Action antioxydante préservant la fraîcheur lors d'une introduction précoce en phase fermentaire
- Équilibre gustatif sublimé



ESSENTIAL PEP™ 500 g

Protection de la couleur et structure

- Assemblage de tanins de raisin (pépins + pellicules) et d'acacia noir mimosa
- Préservation de la complexité aromatique variétale
- Stabilisation de la matière colorante (liaisons tanins-anthocyanes)



(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

Correction au cours de l'élevage

Rétablir la fraîcheur et masquer le caractère végétal

ESSENTIAL FREE VEG™ 500g

Réduction de la verveur dans les vins

- Adapté aux vins issus de raisins récoltés en sous maturité
- Réduction des finales astringentes et des notes végétales
- Meilleure perception des arômes variétaux, souvent masqués par ces défauts



Dose d'emploi
indicative :
1 à 15 g/hL

ESSENTIAL PASSION™ 500g

Révélation de l'intensité fruitée native des vins

- Assemblage de tanins de cerisier et tanins galliques
- Fraîcheur et mise en valeur des arômes variétaux fruités du vin
- Correction de l'agressivité structurale des vins



Dose d'emploi
indicative :
1 à 15 g/hL

Profilage avant mise en bouteille

Les ellagitannins, extrait du bois de chêne, ont la propriété d'influer sur l'état d'oxydo-réduction des vins. Leur ajout, **en élevage ou juste avant la mise en bouteille**, contribue à l'ouverture du bouquet du vin et à sa netteté aromatique en corrigeant les défauts organoleptiques liés à la réduction (notes de chou, cave humide, serpillère) ou à l'oxydation (notes d'éthanal -odeur de pomme fraîche). Chaque formulation contribue, par ces mécanismes, à la complexité, au volume en bouche et révèle une sensation de tanins plus soyeux.

ESSENTIAL OAK SWEET™ 500g

Rondeur, complexité et équilibre

- Assemblage de tanins de chêne français
- Complexité en bouche
- Contribution à la douceur et à l'élégance du vin



Dose d'emploi
indicative :
0,5 à 10 g/hL

ESSENTIAL OAK STRONG™ 250g

Structure et caractère

- Assemblage de tanins de chêne français
- Respect de la complexité aromatique
- Longueur en bouche intensifiée



Dose d'emploi
indicative :
0,5 à 10 g/hL

ESSENTIAL OAK BARREL™ 500g

Volume et intensité aromatique

- Assemblage d'ellagitannins extraits du cœur de bois de chêne français
- Assouplissement du vin
- Mise en valeur du volume et de la structure du vin



Dose d'emploi
indicative :
0,5 à 10 g/hL

(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.

PRIVILÈGE BLEU™

250 g



Dose d'emploi
indicative :
0,5 à 5 g/hL

Finesse et complexité

- Assemblage de tanins ellagiques extraits du bois de chêne blanc américain
- Sensation d'onctuosité et de volume en bouche
- Libre expression de la complexité aromatique des vins



PRIVILÈGE NOIR™

250 g



Dose d'emploi
indicative :
0,5 à 5 g/hL

Structure et équilibre

- Assemblage de tanins de chêne français et proanthocyanidiques de merisier
- Structure et ampleur des vins renforcées
- Respect de l'équilibre entre fruits rouges et fruits noirs



SOLUTION ST™ 1 L | 5 L | 10 L

Préservation des qualités organoleptiques et prévention des odeurs de réduction

- Solution liquide de tanins galliques et de sulfate de cuivre (0,5%)
- Dédié au tirage des vins blancs
- Apport de structure



Dose d'emploi
indicative :
2 à 4 cL/hL

(1) Provenant de matières biologiques si elles sont disponibles.