



Tanins de finition Hydro Influence de Vinéa

Poudres

Objectifs :

- PILOTAGE Œnologique des vins
- CLARIFICATION des moûts et des vins
- PROTECTION contre l'oxydation,
- STABILISATION des couleurs
- FACILITÉ d'utilisation

Les extraits œnologiques de chêne de Vinéa sont des concentrés polyphénoliques issus de l'extraction douce de chêne de qualité tonnellerie, après une maturation naturelle supérieure à 24 mois à l'air libre et une cuisson Hydro Céramique* d'intensité moyenne.

Extraction à Basse Température

Après l'étude minutieuse des molécules du chêne qui apportent arôme, structure, protection et soutien au vieillissement. Un processus d'extraction complexe a été mis au point pour isoler uniquement ces molécules essentielles, en utilisant une extraction à basse température avec de l'eau osmosée. Cette méthode garantit une pureté et une performance optimales, renforçant la saveur et la longévité des vins, spiritueux et bières.

* Exclusivité technique de Vinéa – Consiste en une saturation de vapeur d'eau vivifiée préalablement à une cuisson par céramique à cœur.

De plus, ce processus présente une empreinte carbone très faible, en faisant une solution respectueuse de l'environnement.

L'utilisation des tanins permet de fournir une complexité distinctive tout en minimisant les effets d'astringence et d'amertume, préservant ainsi les caractéristiques originales des composant de chêne ayant bénéficié de la cuisson Hydro Céramique.

Les tanins peuvent être utilisés avant ou après la filtration, ou même directement dans la ligne d'embouteillage.

Ils sont auto-stables, sans conservateur, ni additif.

Extraits naturellement, ces tanins sont le fruit de l'expérience de nos œnologues partenaires, développés au fil des années pour répondre à des besoins précis.

Avantages : profils élégants, respectueux du caractère variétal et fruité, amélioration de la texture, stabilisation de la couleur, protection anti-oxydante.

PRÉCONISATIONS D'UTILISATION

Dosages indicatifs :

Vins ROUGES et LIQUOREUX

Fermentation alcoolique : 4 - 8 g/HL

Fermentation malolactique : 4 - 8 g/HL

Elevage : 1 - 5 g/HL

Vins BLANCS / un tiers minimum (1/3) du dosage des vins rouges
à partir de 0,6 g/HL, la couleur des vins blancs est impactée

Le dosage doit être très précis et validé par votre conseiller en œnologie.

TANINS œnologiques Hydro

Influence by Vinéa

Apparence: Poudre sans impuretés apparentes

Composition: extrait de Quercus sp.

Origine botanique : Quercus robur l. / Quercus petraea l. /

Conservateurs: Aucun.

Utiliser: A réception du produit à température ambiante (5°C - 25°C) loin de toute source de contamination.

Masse Volumique: 1 095 g/l \pm 0,05

ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

Les extraits œnologiques de chêne sont 100% naturels, extraits à partir de matières premières végétales renouvelables entrant dans la catégorie des tanins, respectant le CODEX (résolution Oeno 12/2002, Oeno 5/2008 et Oeno 6/2008, ainsi que la résolution OIV Oeno 352-2009 , conformément à l'article 120 quater, paragraphe 2 du règlement n°1234/2007 du Conseil Européen).

Toutes les limites fixées et les mesures effectuées sont rapportées à l'extrait sec.

EMBALLAGE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

- Sachet de 200 g
- Autres options d'emballage disponibles sur demande.

Tableau indicatif des équivalences :

Équivalence approximative bois neuf	Nombre de staves/ hl	Quantité de tanins en Grammes Hydro influence/ hl
10%	0,5	1,3 gr
20%	1	2,7 gr
30%	1,5	4 gr
40%	2	5,3 gr
50%	2,5	6,6 gr
60%	3	8 gr
70%	4	10,6 gr