

VITANIL B

Tanin de tara

CLARIFICATION DES VINS BLANCS.

CARACTERISTIQUES

- ◆ **VITANIL B** est constitué de tanin de gousses de tara (haricot originaire d'Amérique latine). C'est un tanin gallique extrait à l'alcool, parfaitement adapté au collage des vins blancs.
- ◆ Sur moût, **VITANIL B** participe au débouillage et à la clarification en réagissant avec les protéines en excès. Il élimine, entre autre, les oxydases naturelles du raisin (la tyrosinase et la laccase sécrétée par Botrytis).
- ◆ **VITANIL B** protège le moût contre l'oxydation de deux manières :
 - action "antioxydase" : Les oxydases qui sont des protéines, réagissent avec **VITANIL B** par la réaction classique tanin-protéine.
 - action antioxydante, propre aux tanins, par fixation de l'oxygène de l'air.
- ◆ **VITANIL B** limite le développement des goûts de réduction en cours de fermentation et durant le vieillissement des vins blancs en bouteille.
- ◆ Les vins blancs ne contiennent pas suffisamment de tanin pour réagir efficacement avec les colles protéiques (gélatines, colle de poisson) il est donc nécessaire de compléter le vin en tanin lors de la réalisation d'un collage.
- ◆ **VITANIL B** est le complément idéal pour le collage avec une gélatine peu hydrolysée comme GELISOL (fiche n°8.040).
- ◆ **VITANIL B** doit toujours être ajouté le jour précédant le collage protéique.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Sur moût: 10 g/hL à 20 g/hL.
- ◆ Sur vin: 2 g/hL à 10 g/hL en association avec GELISOL.

En général utiliser 2 g de **VITANIL B** pour 1 g de GELISOL.

Suivre les conseils de l'œnologue.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre **VITANIL B** dans 10 fois son poids de moût ou de vin.
- ◆ Pour faciliter la dissolution, employer de l'eau chaude.
- ◆ Incorporer à la cuve et homogénéiser soigneusement.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg - Carton de 15 x 1 kg.
- ◆ Fût de 25 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.