

VITANIL AJ 11

**Assemblage de tanins condensés.
Formule granulée**

CLARIFICATION ET STABILISATION DE LA COULEUR DES VINS ROUGES

CARACTERISTIQUES

- ◆ La couleur des vins rouges est essentiellement due à la présence d'anthocyanes. Les anthocyanes sont des pigments rouges de structure polyphénolique très fragile. En effet, les anthocyanes sont très sensibles à l'oxydation ; en s'oxydant, les anthocyanes ont une couleur qui vire du rouge vers le jaune orangé. Les vins sont alors « tuilés » et peu appréciés des consommateurs. D'autre part les anthocyanes ont tendance à s'insolubiliser dans le temps en formant un dépôt en bouteille, entraînant une perte de couleur. Pour éviter ces inconvénients, les tanins jouent un rôle essentiel :
 - Les tanins ont un pouvoir antioxydant important, ils protègent ainsi les anthocyanes contre les méfaits de l'oxygène.
 - Les tanins ont la propriété de se combiner aux anthocyanes et former des complexes stables, colorés et peu astringents.
- Les tanins sont également très réactifs vis à vis des protéines et participent de façon très efficace à la clarification et à la stabilisation des vins.
- ◆ **VITANIL AJ 11** est constitué essentiellement de tanin condensé. (tanin de type proanthocyanidine, très proche de la structure des tanins de raisin). Ce tanin est peu astringent mais très actif vis à vis des protéines et des anthocyanes.
- ◆ En vinification, **VITANIL AJ 11**, agit en synergie avec les tanins des vins, en permettant une stabilisation optimale de la matière colorante.
- ◆ Après fermentation alcoolique, **VITANIL AJ 11** permet une parfaite clarification et stabilisation du vin, il complète ainsi l'action du SO₂ apporté à ce stade d'élaboration du vin.
- ◆ **VITANIL AJ 11** est sous forme granulée, afin de faciliter et d'améliorer sa mise en œuvre en cave. La dissolution dans le mout ou dans l'eau est beaucoup plus rapide, quasi instantanée, sans apparition de grumeaux, même sans agitation et pour une température de rehydratation basse. La forme granulée apporte un confort à l'utilisation en réduisant considérablement les dégagements de poudre.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Sur vendange: 20 g à 50 g pour 100 kg de vendange.
- ◆ Sur moût: 10 g/hL à 30 g/hL pour 100 kg de vendange.
- ◆ Sur vin: 5 g/hL à 20 g/hL.

MODE D'EMPLOI

- ◆ Dissoudre la quantité nécessaire de **VITANIL AJ 11** dans 10 fois son poids de moût ou de vin.
- ◆ Incorporer à la cuve. Homogénéiser soigneusement.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg - Carton de 15 x 1 kg.
- ◆ Sac de 5 kg - Carton de 3 x 5 kg.
- ◆ Sac de 15 kg

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **VITANIL AJ 11**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : port d'un masque contre la poussière
Se référer à la fiche de donnée de sécurité disponible sur notre site Internet : www.martinvialatte.com .

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.