

# TANIRAISIN

Tanin de raisin – Formule granulée  
CLARIFICATION ET STABILISATION DES VINS

**OMRI**<sup>®</sup>  
L i s t e d

## ORIGINE

- ◆ **TANIRAISIN** est un tanin de grande pureté extrait à partir de raisins blancs fraîchement pressés par pressurage direct.
- ◆ Dans le raisin, les tanins sont principalement localisés dans les pellicules et les pépins. A l'intérieur même de la cellule, ils se trouvent dans la vacuole, sur les parois des vacuoles et des cellules de la baie ou encore dans les pépins.  
Lors du pressurage, les tanins de la vacuole se retrouvent très rapidement dans le moût. Pour être libérés, les tanins fixés sur les parois ont besoin d'une action mécanique (pigeage), d'enzymes (tanins liés aux polysaccharides) ou de la macération.  
L'extraction des tanins des pépins se fait lorsque la macération est très longue et sous l'action solubilisante de l'alcool. Cette dernière extraction s'accompagne très souvent de goûts herbacés et d'amertume.
- ◆ Dans le process utilisé pour l'élaboration de **TANIRAISIN**, les pépins sont éliminés et utilisés pour d'autres applications.  
Les tanins de la vacuole sont éliminés dans le moût.  
Donc seuls les tanins fixés sur les parois cellulaires constituent **TANIRAISIN**.  
Ce sont des tanins très intéressants pour leur réactivité et leurs qualités organoleptiques.  
Ce sont des tanins dits « soyeux », à la fois ronds et structurants.
- ◆ **TANIRAISIN** se présente sous forme granulée, afin de faciliter et d'améliorer sa mise en œuvre en cave. La dissolution est beaucoup plus rapide, quasi instantanée, sans apparition de grumeaux, même sans agitation et pour des températures de réhydratation basse. La forme granulée apporte un confort à l'utilisation en réduisant considérablement les dégagements de poudre.

## CARACTERISTIQUES

- ◆ **TANIRAISIN** est extrait à l'eau en présence de SO<sub>2</sub> à concentration modérée. Ce mode d'extraction permet de garantir la qualité de **TANIRAISIN** :
  - respect de la structure des tanins de raisin
  - limitation des phénomènes d'oxydation
  - bonnes qualités organoleptiques
  - absence d'anthocyanes rouges.

- ◆ **TANIRAISIN** remplit toutes les fonctions du tanin de raisin présent dans la baie :

Dans les vins rouges :

**TANIRAISIN** protège la couleur :

- en stabilisant les anthocyanes par des liaisons stables covalentes tanin-anthocyane
- en protégeant la matière colorante de l'oxydation.

Après fermentation malolactique, **TANIRAISIN** permet une parfaite clarification et stabilisation du vin. Il complète ainsi l'action du SO<sub>2</sub> apporté à ce stade d'élaboration du vin.

**TANIRAISIN** contribue à l'amélioration organoleptique en apportant à la fois structure et rondeur.

Dans les vins blancs :

- Sur moût :

**TANIRAISIN** assure une protection renforcée contre l'oxydation.

Par son action énergique sur les protéines, **TANIRAISIN** limite l'action des oxydases en les précipitant.

- Sur vin :

**TANIRAISIN** est le complément idéal des collages à la gélatine (GELISOL, fiche N° 8.040) ou à la colle de poisson (CRISTALINE : fiche N° 8.0 90)

## LEGISLATION

- ◆ Il n'existe pas de dose limite d'utilisation pour **TANIRAISIN**.
- ◆ Conforme à la réglementation en vigueur

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ Pour usage œnologique et industries agro-alimentaire
- ◆ Sur vendange : 10g à 30g pour 100kg de vendange.
- ◆ Sur moût ..... : 5g/hL à 15g/hL.
- ◆ Sur vin..... : 3g/hL à 20g/hL.

## MODE D'EMPLOI

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

## 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
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.

Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.

Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.