FOCUS

TANIN VR SUPRA® & TANIN VR COLOR® LA PAIRE GAGNANTE

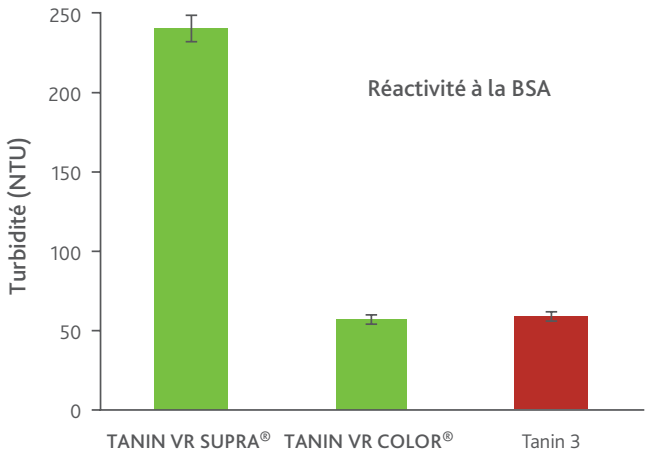
LE RÔLE DES TANINS EN VINIFICATION

- ✓ L'effet sacrificiel.
- ✓ L'effet anti-oxydant.
- ✓ L'effet de copigmentation en présence de composés colorés.
- ✓ L'effet de condensation en présence de ponts éthanal.

EFFET SACRIFICIEL OU LA PRÉCIPITATION DES PROTÉINES

La précipitation des protéines du raisin avec les composés phénoliques peut être à l'origine d'une perte non négligeable des tanins du raisin. Cet effet peut être minimisé par l'effet sacrificiel des tanins, c'est-à-dire l'emploi de tanins cibles servant d'ancrage aux protéines. Au laboratoire, cet effet est évalué par la réactivité des tanins à une protéine de référence (la BSA, similaire aux protéines du raisin).

TANIN VR SUPRA® présente un effet fortement protecteur sur les composés phénoliques endogènes du raisin. Sa réactivité est près de 5 fois plus élevée que celle des autres tanins de vinification.



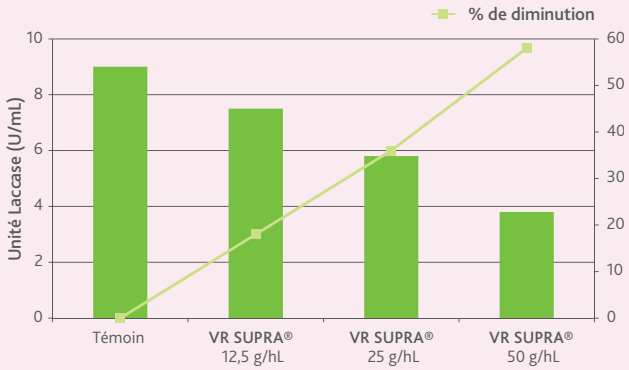
L'EFFET ANTI-OXYDANT

L'emploi des tanins en œnologie est depuis toujours étroitement lié à leurs capacités à absorber l'oxygène, leur conférant une action antioxydante et protectrice sur les autres composés oxydables.

30 g/hL de TANIN VR SUPRA® réduit jusqu'à trois fois les quantités d'O_2 dissoutes dans le moût en début de fermentation, conduisant ainsi à une diminution des risques d'oxydation des composés facilement oxydables.

L'INHIBITION DE L'ACTIVITÉ LACCASE

La présence de *Botrytis* s'accompagne le plus souvent d'une polyphénol-oxydase (la laccase) qui est fortement préjudiciable. De par la précipitation des protéines (l'effet sacrificiel) et sa consommation d'O_2 (effet anti-oxydant), **TANIN VR SUPRA®** assure une réduction efficace de ces activités oxydasiques néfastes.



FOCUS

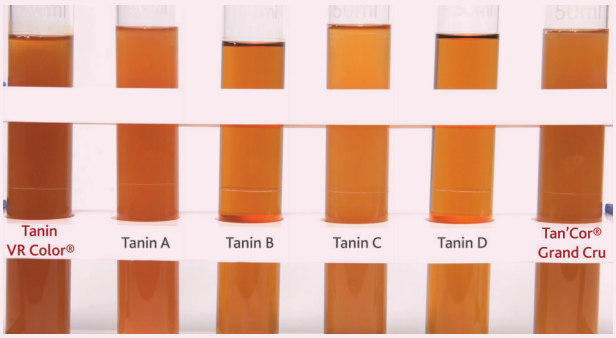
L'EFFET DE COPIGMENTATION

Le phénomène de copigmentation découle de l'association moléculaire de pigments colorés comme les anthocyanes avec d'autres pigments plus ou moins colorés (tanins, acides phénols...), menant à des complexes (copigments) présentant une intensité de coloration supérieure à celle du pigment coloré seul. La copigmentation semble jouer un rôle important dans la couleur des vins jeunes. En effet, les vins rouges les plus riches en copigments présentent une couleur plus intense dès les stades les plus précoces de la vinification et celle-ci semble également plus durable dans le temps. **TANIN VR SUPRA®** et **TANIN VR COLOR®** sont deux tanins présentant une forte aptitude à la copigmentation.

L'EFFET DE CONDENSATION (STABILISATION DE LA COULEUR)

L'éthanal est un intermédiaire de réactions au cours desquelles les structures phénoliques colorées simples évoluent vers des molécules plus complexes et **plus stables**.

Pour déterminer l'efficacité de l'union tanin/anthocyane via un pont éthanal, une démonstration simple consiste à saturer une solution de tanins en éthanal et à observer l'augmentation de la turbidité de la solution dans le temps. Lors d'un benchmark de l'ensemble des tanins disponibles sur le marché, **TANIN VR COLOR®** a présenté **une réactivité vis-à-vis de l'éthanal plus de 100 fois supérieure** à celle des autres tanins.



Résultats de test à l'éthanal, avec 4 produits du marché. Le **TANIN VR COLOR®** est le plus réactif vis-à-vis de l'éthanal (acétaldéhyde), étape clé dans la stabilisation de la couleur et la formation de complexe tanin-anthocyane par pont éthanal.

CAS SPÉCIFIQUE : DÉFAUT DE MATURITÉ PHÉNOLIQUE

En cas de vendanges récoltées à maturité phénolique non-optimale, les qualités de **TANIN VR SUPRA®** et de **TANIN VR COLOR®** sont parfaitement complémentaires.

TANIN VR SUPRA® permet de protéger les tanins extractibles du raisin grâce à son remarquable effet sacrificiel.

TANIN VR COLOR® rétablit les ratios tanins/anthocyanes et par sa réactivité, favorise la formation de complexes stables de la couleur.

Pour les millésimes ayant rencontré des difficultés à atteindre une maturité phénolique optimale, l'emploi de **TANIN VR SUPRA®** et de **TANIN VR COLOR®** a permis des gains de plus de 30 % de l'intensité de la couleur et de sa stabilité.

	TANIN VR SUPRA®	TANIN VR COLOR®
Effet sacrificiel	*****	*
Action anti-laccase	*****	**
Effet anti-oxydant	****	***
Effet de copigmentation	***	****
Effet de condensation (stabilisation couleur)	*	*****

TANIN VR SUPRA® s'ajoute dans le moût à la sortie du fouloir ou bien lors du premier remontage d'homogénéisation (si absence de *Botrytis*) (10 - 80 g/hL selon l'état sanitaire de la vendange). **TANIN VR COLOR®** s'emploie au cours de la fermentation alcoolique lors de la phase d'extraction de la couleur (10 - 80 g/hL).

LAFFORT & YOU

BM - AS - 19.04.21 - 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.