FICHE TECHNIQUE DU: 26/11/2019

TI PREMIUM® SG

PRODUIT GRANULÉ À BASE DE TANIN CATÉCHIQUE EXTRAIT DE THÉ VERT, À USAGE ŒNOLOGIQUE, RAPIDEMENT SOLUBLE

COMPOSITION

TI PREMIUM® SG est un produit granulé issu du tanin. La matière première est issue d'un processus d'extraction délicat à partir des meilleures sélections orientales de thé vert ; une fois récoltées, les feuilles sont traitées à la vapeur et immédiatement séchées afin de conserver les caractéristiques originelles des catéchines et des polyphénols. TI PREMIUM® SG est un produit à haute teneur en catéchines, dont la composition est très semblable à celle du raisin.

CARACTÉRISTIQUES

TI PREMIUM® SG est le résultat d'une sélection rigoureuse et pluriannuelle de matières premières végétales (R&D Enologica Vason), toutes d'un grand intérêt pour leur composition en procyanidines et en catéchines. La composition de ce produit se distingue par la présence d'éléments précieux hautement réactifs vis-à-vis du potentiel redox, des anthocyanes et des enzymes oxydases (laccase et polyphénol oxydase). De par sa capacité naturelle à consommer de l'oxygène dissous, c'est l'allié le plus valable dans l'élaboration de procédés de vinification à faible teneur en sulfite (LOW SO_2). TI PREMIUM® SG donne au produit une plus longue durée dans le temps et une meilleure résistance à l'oxydation. TI PREMIUM® SG est très réactif vis-à-vis des protéines. Les vins traités conservent l'ampleur des arômes les plus frais. Les interactions sensorielles d'autres tanins catéchiques non issus du raisin (comme ceux du quebracho) ne sont pas relevées. Grâce à une technique de production particulière appelée « instantanéisation », TI PREMIUM® SG acquiert la qualité spécifique d'être extrêmement soluble, en conservant ses caractéristiques organoleptiques.

UTILISATIONS

L'utilisation de TI PREMIUM® SG sur moûts et vins jeunes aide à prévenir les processus oxydatifs tout en laissant leurs propriétés aromatiques inaltérées: son utilisation en synergie avec l'acide ascorbique et le dioxyde de soufre (FLAVOR SAVE) est intéressante dans les techniques de vinification conservatrices. Dans le cas des vins, il trouve son application aussi bien dans les phases après fermentation que lors de l'affinage: lors de la vinification en rouge, son utilisation en foulage et soutirage permet notamment la protection et la fixation des fractions anthocyaniques extraites de la peau. TI PREMIUM® SG est extrêmement intéressant aussi dans le traitement des vins blancs pour protéger la tonalité chromatique dans le temps: dans les vins mousseux et les vins rosés, c'est un allié précieux dans la gestion correcte du potentiel redox, en préservant l'intégrité et en permettant la pleine expression du vin.
L'utilisation de TI PREMIUM® SG sur des vins ayant tendance à la réduction est intéressante compte tenu de sa réactivité vis-à-vis des mercaptans et des sulfures. Il exerce une action clarifiante. TI PREMIUM® SG est préconisé aussi dans le traitement des spiritueux.

Pour utiliser TI PREMIUM® SG veuillez respecter les réglementations applicables en la matière.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

TANINS

FICHE TECHNIQUE DU: 26/11/2019

TI PREMIUM® SG

PRODUIT GRANULÉ À BASE DE TANIN CATÉCHIQUE EXTRAIT DE THÉ VERT, À USAGE ŒNOLOGIQUE, RAPIDEMENT SOLUBLE

MODE D'EMPLOI

Dissoudre soigneusement la quantité nécessaire de TI PREMIUM® SG dans 10 volumes d'eau (de préférence déminéralisée et dans tous les cas sans métaux) puis ajouter à la masse ; ne pas utiliser d'objets métalliques ni d'eau riche en calcaire.
Avant la mise en bouteille, n'utiliser TI PREMIUM® SG que sur des vins stables du point de vue protéique.

DOSAGES

De 5 à 15 g/hL en foulage et en soutirage;
de 2 à 5 g/hL au cours de l'affinage dans l'élaboration des vins rouges;
de 3 à 8 g/hL dans l'élaboration des vins rosés;
de 1 à 5 g/hL dans l'élaboration des vins blancs et mousseux.

CONDITIONNEMENT

Sachets en polylaminé de 500 g.

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Refermer soigneusement les emballages ouverts.

DANGEROSITÉ

Conformément à la réglementation européenne en vigueur, le produit est classé non dangereux.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com