



TaniColor Plus®

L'importance des tanins comme facteur de qualité des vins est quelque chose de reconnu. Il existe aujourd'hui trois types principaux de tanins d'usage eunologique : galique ou ellagique, qui a pour origine le chêne, et les tanins condensés ou proanthocyanidines présents que l'on retrouve dans le raisin et le vin, ainsi que dans d'autres espèces.

Aujourd'hui les tanins eunologiques ont des usages variés, les plus importants sont:

- Améliorer la **STRUCTURE** du vin.
- Stabiliser la **COULEUR** du vin.
- Agir comme **ANTIOXYDANTS**

Les améliorations dans la structure, ainsi que l'action antioxydante d'un tanin, suivent une dynamique similaire dans les divers types de tanins d'usage eunologique.

Cependant, dans le cas des tanins condensés ou proanthocyanidines propres au raisin, ceux provenant de la peau sont de meilleure qualité que ceux provenant des graines pour présenter un plus grand degré de polymérisation c'est-à-dire, être des tanins d'une plus longue chaîne ce qu'ils les rendent moins astringents tout en ayant la plus grande capacité d'apporter une structure au vin.

La stabilisation de la couleur est quelque chose que seulement les tanins condensés ou proanthocyanidines peuvent donner.

Le mécanisme de stabilisation de la couleur requiert que les composés responsables du dit mécanisme, les anthocyanes, se joignent aux co-pigments qui les stabilisent. Dans le cas contraire, les anthocyanes s'oxydent et la couleur se perd irréversiblement.

Comme les co-pigments peuvent mettre en action avec les tanins, comme avec d'autres composés phénoliques (des acides phénoliques, flavonoles), ils aident ceux-ci à stabiliser la couleur.

TaniColor Plus, est un tanin condensé, extrait de la peau de raisins de la variété Cabernet Sauvignon qui réunit le meilleur de tanins de haut degré de polymérisation au moment d'apporter une structure aux vins, et un pouvoir efficace de stabilisation de la couleur.

De plus TaniColor Plus présente des acides hydroxycinamiques et hydroxybenzoïques, ainsi que flavonoles qui agissent comme co-pigments, en aidant à la stabilisation des anthocyanes du vin.

Finalement, TaniColor Plus possède dans sa formulation anthocyanes mono-glucosides qui aident à améliorer l'intensité colorante, en fortifiant la matrice colorante des vins.

Dosage recommandé : de 5 à 30g/hL, selon l'objectif eunologique.

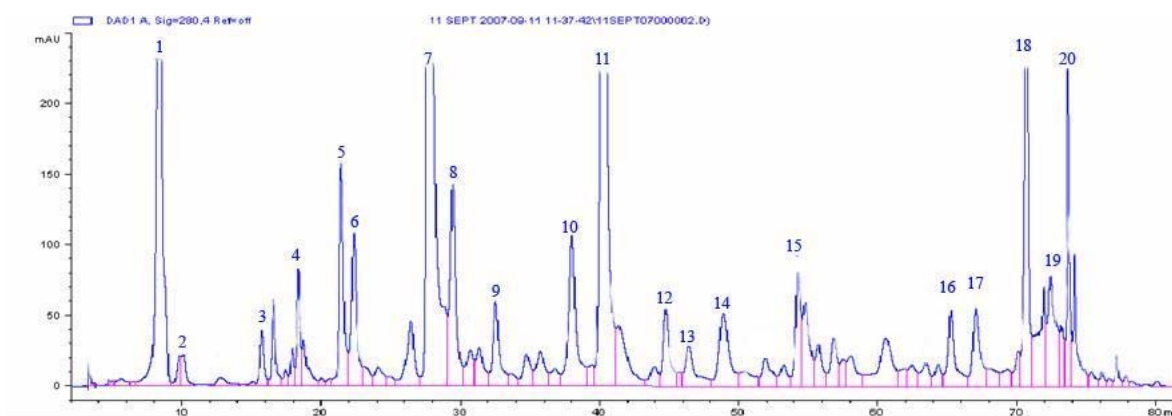
Une analyse du Produit

Cuadro 1: la Concentration référentielle de différents groupes de polyphénol présent dans TaniColor Plus®.

	PHÉNOLE g/Kg	TANNINE g/Kg.	ANTHOCYANIDEN g/Kg
TaniColor Plus®.	114	224	28,2

Des analyses réalisées en laboratoire sur les Composés Phénoliques, Faculté de Sciences Agronomiques de l'Université du Chili.

Cuadro 2: Chromatogramme par HPLC - DAD (280nm) d'un extrait pur de peaux du cv. Cabernet sauvignon.



- 1.- Ácido gálico
- 2.- Ácido *p*-OH-benzoico
- 3.- Ácido Protocatéquico
- 4.- Procianidina B1
- 5.- (+) - Catequina
- 6.- Procianidina B2
- 7.- Procianidina B5
- 8.- Procianidina B7
- 9.- (-) - epicatequina
- 10.- Galato de procianidina

- 11.- Ácido *p*-cumárico
- 12.- Miricetina - 3 - O - glucósido
- 13.- Miricetina - 3 - O - galactósido
- 14.- Triptofol
- 15.- Glicósido de flavonol
- 16.- Quercetina - 3 - O - glucósido
- 17.- Quercetina - 3 - O - galactósido
- 18.- Kaempferol - 3 - O - glucósido
- 19.- Glicósido de Flavanol
- 20.- Kaempferol - 3 - O - galactósido