

# PRIVILÈGE BLEU

## TANNINI

Ogni tannino è unico sia per le sue caratteristiche chimico-fisiche sia per l'interazione con il vino. La gamma dei tannini **PRIVILÈGE** del gruppo IOC rappresenta il risultato della selezione delle migliori materie prime opportunamente miscelate ed impiegate in un esclusivo processo di estrazione caratterizzato da condizioni di lavoro di bassa pressione e temperatura. Tali condizioni consentono di estrarre solo ed esclusivamente tannini che conferiscono al vino sensazioni di struttura e morbidezza esaltando la complessità del vino attraverso l'esaltazione delle note varietali tipiche del vitigno. (Per maggiori informazioni o approfondimenti chiedete al vostro agente di zona o al team enologia del gruppo IOC).

### COMPOSIZIONE

Miscela di tannini di quercia (miscela di querce di diverse origini botaniche).

### CARATTERISTICHE TECNICHE

PRIVILÈGE BLEU è un preparato di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa l'intensità olfattiva, la struttura, la pienezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique, esaltandone le note varietali del vino e incrementandone la complessità. PRIVILÈGE BLEU può essere impiegato anche in affinamento per prolungare la vita dei contenitori in legno.

### APPLICAZIONI

Durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi, bianchi e rosati è utile per implementare la struttura, la pienezza e l'intensità olfattiva, con un buon potere antiossidante.

### DOSI

Pre-imbottigliamento di vini bianchi, rossi e rosati : 1-20 g/hL (vedere tabella sul retro della presente scheda)

Al pre-imbottigliamento, aggiungere PRIVILÈGE BLEU almeno 48 ore prima dalla microfiltrazione finale. Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di PRIVILÈGE BLEU e per stabilire il dosaggio ideale più adatto al vostro vino.

### ISTRUZIONI PER L'USO

Disperdere 1:10 in acqua, mosto o vino e aggiungere alla massa in rimontaggio, meglio se con tubo Venturi.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacchetto da 0,250 Kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo asciutto, fresco e ventilato.

Confezione aperta: richiudere accuratamente e conservare il prodotto come indicato sopra.

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da: Reg. [CE] N. 606/2009

**NOTA TECNICA**

L'affinamento dei vini è uno dei momenti più importanti per l'ottenimento di vini di qualità e rispondenti alle richieste del mercato. È in questo momento che gli aromi di fermentazione si integrano con gli aromi varietali caratterizzando il vino finale. Spesso i vini giovani sono caratterizzati da sentori gustativi verdi, astringenti e da un colore rosso pieno ed è durante l'affinamento che il vino evolve verso un gusto rotondo e pieno, verso un colore più rosso violaceo e dall'aroma tipico.

I tannini sono composti fenolici che giocano un ruolo essenziale nella qualità e stabilità dei vini. L'interesse per l'utilizzo dei tannini è dovuto alla capacità che essi hanno di reagire con numerosi composti. Stabilizzazione del colore: il colore di un vino è stabilizzato attraverso la formazione di complessi stabili tra i pigmenti colorati (antociani) dei vini rossi e i tannini condensati. I tannini ellagici possiedono un'attività anti-laccasi importante che permette loro di evitare l'imbrunimento dei mosti bianchi. Tutte queste interazioni permettono di ottenere un colore più stabile nel tempo. Proprietà gustative: la relazione tannini/proteine viene applicata fin dalla degustazione, infatti, la sensazione di astringenza è collegata alla reazione dei tannini del vino sulle proteine salivari. Un'astringenza fine e moderata contribuisce alle sensazioni di struttura, di volume e di persistenza. In più, la formazione di complessi tannini/polisaccaridi dona ai tannini caratteri di grasso e di corposo. Potere antiossidante: i tannini sono potenti antiossidanti in grado di arrestare le ossidazioni a catena prodotte dai radicali liberi. In questo senso, agiscono in sinergia con la SO<sub>2</sub> e l'acido ascorbico per proteggere il vino. Permettono di affinare il controllo dei parametri ossido riduttori fin dall'affinamento dei vini. Precipitazione delle proteine: i tannini proantocianidi si combinano con le proteine. Questa proprietà viene utilizzata per il collaggio dei vini unitamente alla bentonite o per il trattamento del surcollaggio. Azione sui composti solforati: alcuni composti solforati (i tioli) sono responsabili delle note aromatiche sgradevoli e dei gusti di ridotto nei vini. Sui vini rossi, i tannini si combinano con i tioli permettendo l'eliminazione di una parte dei tioli nauseabondi e anche l'attenuazione del loro impatto negativo.

MOSTO		AFFINAMENTO		PRE IMBOTTIGLIAMENTO	
B/R	R	B/R	R	B/R	R
<b>Dosaggi medi in g/hL.</b>					
Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale del tannino al fine di stabilire il dosaggio ideale.					

<b>Privilège Bleu</b> 		<b>1 - 5</b>	<b>5 - 20</b>	<b>1 - 5</b>	<b>3 - 20</b>	Ideale in preimbottigliamento	
<b>Privilège Noir</b>		<b>1 - 5</b>	<b>5 - 20</b>	<b>1 - 5</b>	<b>3 - 20</b>	Ideale in preimbottigliamento	
<b>Essential PEP</b>	<b>1 - 10</b>	<b>5 - 20</b>	<b>1 - 10</b>	<b>5 - 20</b>	<b>1 - 3</b>	<b>5 - 20</b>	Stabilizza colore. Aumenta struttura, valorizzazione del varietale
<b>Essential PEL</b>	<b>1 - 10</b>	<b>5 - 20</b>	<b>1 - 10</b>	<b>5 - 20</b>	<b>1 - 3</b>	<b>5 - 20</b>	Aumenta struttura, antiossidante, valorizzazione varietale
<b>Essential OAK Progress</b>			<b>1 - 5</b>	<b>10 - 20</b>			Aumento della struttura, stabilizza colore
<b>Essential OAK Sweet</b>			<b>1 - 5</b>	<b>10 - 20</b>	<b>1 - 5</b>	<b>3 - 20</b>	Ideale in preimbottigliamento
<b>Essential OAK Strong</b>			<b>1 - 5</b>	<b>5 - 20</b>	<b>1 - 5</b>	<b>3 - 20</b>	Ideale in preimbottigliamento
<b>Essential OAK Barrel</b>			<b>1 - 5</b>	<b>5 - 20</b>	<b>1 - 5</b>	<b>3 - 20</b>	Ideale in preimbottigliamento
<b>Essential Passion</b>			<b>1 - 5</b>	<b>10 - 20</b>			Antiossidante e valorizzazione del varietale fruttato
<b>Essential Fresh</b>					<b>1 - 10</b>	<b>1 - 10</b>	Per rinfrescare il vino bianco
<b>Essential Free Off</b>			<b>0,5 - 2</b>	<b>5 - 20</b>			Chiarifica, eliminazione odore ridotto
<b>Essential Free Veg</b>			<b>5 - 10</b>	<b>10 - 20</b>			Riduzione dell'erbaceo, valorizzazione varietale

Per una valutazione diretta e rapida dell'effetto dei tannini IOC sul proprio vino potete contattare il vostro agente di zona oppure il team enologia del gruppo Perdomini-IOC. Saremmo lieti di eseguire presso la cantina o presso i nostri laboratori un test per identificare il tannino e il dosaggio in funzione del vostro obiettivo finale desiderato.