

PRIVILÈGE NOIR

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 NOIR è un preparato di tannini di quercia. Utilizzato durante la fase di pre-imbottigliamento, incrementa le note fruttate derivanti dagli aromi varietali, la sensazione di dolcezza, la pienezza, equilibrando il vino a seguito di un eventuale invecchiamento in barrique. Per vini dal profilo sensoriale elegante, raffinato e austero l'impiego di PRIVILÈGE NOIR conferisce quella complementarietà qualitativa mancante.

APPLICAZIONI

Durante la fase di pre-imbottigliamento di vini rossi e rosati PRIVILÈGE NOIR è utile per esaltare le note di frutta rossa, 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 NOIR almeno 48 ore prima dalla microfiltrazione finale. Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale di PRIVILÈGE NOIR 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 SO₂ 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
Dosaggi medi in g/hL.					
Effettuare delle prove di laboratorio per determinare l'effetto tecnico sensoriale del tannino al fine di stabilire il dosaggio ideale.					

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