

MANN BOUQUET R16

GAMA BOUQUET : FORMULACIONES A BASE DE TANINOS

Diseñado con la experiencia de los equipos de I+D del grupo IOC, la gama de taninos de fermentación BOUQUET es el resultado de un extenso programa de investigación enológica. Esta gama se basa en formulaciones que contienen taninos cuyos ingredientes son de alta calidad; elegido con el fin de amplificar el ramo aromático de sus vinos durante la fermentación. Nuestras formulaciones que contienen taninos naturales le permiten elegir la combinación adaptada a cada una de sus necesidades de vinificación.

COMPOSICIÓN

MANN BOUQUET R16 es una formulación a base de levadura inactivada rica en manoproteínas solubles, de tanino eláxico extractos de especies de plantas seleccionadas, y proantocianidinas taninos de las semillas y las pieles de la uva.

APLICACIONES ENOLÓGICAS

MANN BOUQUET R16 fue desarrollado específicamente para proteger el color y la promoción de la formación de complejos Taninos / antocianos durante la maceración de las uvas rojas.
Utilizado en mostos tintos y rosados MANN BOUQUET R16 aumenta el volumen en la boca, estabiliza la intensidad del color con el tiempo y preserva su frescura de manera sostenible.

DOSIS DE EMPLEO

· 10-40 g/hL

INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN

Añadir MANN BOUQUET R16 durante la fermentación alcohólica, menos de 48 horas después de la adición de la evadura.
Disolver MANN BOUQUET R16 a razón de 1kg por cada 10 litros de agua o mosto. A continuación, incorporar preferiblemente en solución para asegurar una distribución uniforme.

EMPAQUE Y ALMACENAMIENTO

· En sachet de 1 kg.
Antes de abrir: conservar en un lugar fresco, seco y bien ventilado, libre de olores y a una temperatura entre 5 y 25 °C.
Después de abrir : cerrar la bolsa con cuidado y almacenarlo como se muestra arriba. Una vez abierto debe ser utilizado rápidamente

NOTE TECHNIQUE

Les bénéfices attendus par l'utilisation de MANN BOUQUET R16 sont :

Stabilisation de la couleur & rôle antioxydant :

- Stabilisation de la couleur avant la fermentation malolactique grâce à la formation de complexes tanins/mannoprotéines stables
- Stabilisation des anthocyanes responsables de la couleur par l'interaction avec les tanins proanthocyanidiques (phénomène de co-pigmentation, dont stacking)
- Protection de la couleur grâce à l'inhibition par les tanins ellagiques de l'activité des enzymes d'oxydation présentes dans la vendange (laccase et tyrosinase)

Exigence aromatique & rôle antioxydant des tanins :

- Protection des composés aromatiques grâce à l'action anti-oxydante des tanins
- Amplification des notes de fruits noirs et épicés. Pour augmenter cette expression aromatique, nous vous conseillons d'utiliser ; pour les vins rouges les souches de levures IOC R9008 et pour les vins rosés les souches de levures IOC FRESH ROSÉ

Exigence organoleptique et sensation en bouche ; rôle structurant des tanins :

- Amélioration de la structure et de l'équilibre par l'interaction des tanins avec la matrice du vin
- Augmentation de la rondeur et du volume grâce à l'apport de mannoprotéines libres et de polysaccharides
- Réduction de l'astringence grâce à la formation de complexes tanins/mannoprotéines, moins agressifs en bouche

MOÛT

Blanc / Rosé

Rouge

Doses moyennes données en g/hL

Contactez votre agent local ou l'équipe œnologique de l'IOC afin de déterminer les effets techniques et sensoriels du tanin et affiner le dosage optimal

	Blanc / Rosé	Rouge	
Tanin Bouquet R36	2 - 15	5 - 20	Renforce structure et bouquet, stabilise la couleur
Mann Bouquet R16	1 - 40	1 - 40	Stabilise couleur, renforce bouquet, apporte rondeur et volume
Mann Bouquet B19	1 - 40		Effet antioxydant, renforce bouquet, apporte rondeur et volume

