

Oenotannin Velvet

Nouveau tanin extrait des pépins de raisins, à moyen poids moléculaire.

**Tanins de
pépins de
raisins**

**Vins rouges
blancs
et rosés**

Elevage

Les tanins œnologiques de pépins de raisins, nommés tanins condensés ou proanthocyanidines, sont de même nature que ceux du vin, ils jouent un rôle dominant dans sa stabilisation.

Différentes techniques permettent d'obtenir des préparations commerciales plus ou moins pures, avec des degrés de polymérisation variables. **Oenofrance** propose trois tanins de pépins de raisin, issus de différents procédés d'extraction choisis et maîtrisés. Ces procédés sont appliqués sur des marcs frais de raisins blancs, traités rapidement, afin d'assurer une qualité constante de la matière première.

Oenotannin Velvet se caractérise par des proanthocyanidines moins polymérisées que celles contenues dans **Oenotannin Initial** et plus polymérisées que celles de l'**Oenotannin Perfect** (cf. verso de la fiche technique).

Caractéristiques :

- Aspect : poudre cristalline
- Couleur : marron
- Teneur en composés phénoliques totaux : 90-95 % (en équivalent catéchine)
- Teneur en tanins proanthocyanidiques supérieure à 90 % (en équivalent oligomères de pépins de raisin)
- Solubilité : totalement soluble dans l'eau et le vin
- Degré de polymérisation moyen (DPM⁽¹⁾) compris entre 3 et 6
- Fraction tannique active (FTA⁽²⁾) : 60-65 %
- Activité antiradicalaire⁽³⁾ : 50-55 %

Propriétés :

- L'**Oenotannin Velvet**, utilisé en tant qu'adjuvant de collage, favorise l'élimination des protéines des vins blancs et rosés.
- Il compense un déficit en tanins ou en volume
- Il renforce le potentiel de garde
- Il stabilise la couleur en formant des pigments stables avec les anthocyanes du vin rouge.
- Il protège le vin contre les phénomènes d'oxydation

Doses d'emploi :

Au cours de l'élevage,

Vins blancs et rosés : 1 à 10g/hL selon le type de vin

Vins rouges : 5 à 40g/hL selon le type de vin.

Mode d'emploi :

Préparer une solution à 5 % avec du vin, puis incorporer.

Présentation :

Poudre conditionnée en 500g.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

Oenotannin - Initial - Velvet- Perfect

Tanins extraits des pépins de raisins .

Les tanins de pépins de raisins sont naturellement présents dans le vin, contrairement aux ellagitanins et aux gallotanins qui constituent les tanins œnologiques de chêne et de châtaignier.

Leur composition et leur structure sont relativement complexes (polymères d'unités flavan-3-ol appelés « condensés » ou proanthocyanidines), c'est pourquoi **Oenofrance** a travaillé sur la caractérisation de nombreux tanins de pépins et a mis en évidence une hétérogénéité structurale au sein de ces tanins œnologiques, hétérogénéité qui se traduit par des propriétés différentes.

En effet, nous avons démontré que les tanins de pépins peu polymérisés possédaient une fraction tannique active⁽²⁾ et une activité antiradicalaire⁽³⁾ élevées, et inversement. D'après nos résultats, et en s'appuyant sur des données scientifiques, nous considérons que les tanins peu polymérisés sont très réactifs vis à vis de certains polyphénols du vin (polymérisation des tanins, complexes tanin-anthocyane, ...) et protègent efficacement les vins de l'oxydation. A l'opposé, les tanins plus polymérisés joueraient un rôle dans la stabilité colloïdale, en interagissant avec les protéines et les macromolécules du vin, en apportant structure et souplesse.

Cette connaissance permet à **Oenofrance** de proposer trois tanins de pépins aux propriétés différentes :

Nom du tanin	Degré de polymérisation moyen	Propriétés
Oenotannin Perfect	Faible, inférieur à 3	Fraction tannique active et activité anti-radicalaire élevées : il favorise l'élimination des protéines, réagit fortement avec les polyphénols du vin ; rôle anti-oxydant et activité antiradicalaire.
Oenotannin Velvet	Moyen, entre 3 et 6	Fraction tannique active et activité anti-radicalaire moyennes : il favorise l'élimination des protéines, renforce le potentiel de garde des vins rouges et stabilise leur couleur. Il protège également de l'oxydation.
Oenotannin Initial	Elevé, supérieur à 6	Fraction tannique active plus faible et activité antiradicalaire moyenne : tanin très réactif avec les protéines des vins blancs et rosés, il agit sur l'équilibre colloïdal, supplée à une carence structurelle du vin et gomme la verdeur des tanins

⁽¹⁾ DPm : le degré de polymérisation moyen correspond à une taille moyenne des proanthocyanidines en mélange dans les préparations.

⁽²⁾ FTA : la fraction tannique active correspond à la proportion de procyanidines allant du dimère au décamère (de 2 unités à 10 unités catéchiques), qui sont théoriquement les plus réactives.

⁽³⁾ L'activité antiradicalaire permet d'évaluer la quantité de radicaux superoxydes (néfastes pour la santé) que peuvent piéger les tanins.