



TANINS
OENOLOGIQUES

TANYL® A

**TANIN CONDENSÉ D'ACACIA NOIR,
POUR USAGE OENOLOGIQUE.**

COMPOSITION

TANYL® A est un pur tanin condensé extrait à partir d'acacia noir. Ce tanin est produit selon des méthodes particulières et rigoureuses, permettant d'extraire tous les tanins proanthocyanidiques contenus dans le bois, conférant au **TANYL® A** de nombreuses propriétés et qualités oenologiques.

APPLICATIONS

Le **TANYL® A** est destiné à la vinification des vins rouges, rosés et vins blancs. Il convient parfaitement aux vins fins et de qualité. Sa forte concentration en tanins condensés permet de :

- Réduire de manière significative l'astringence des vins
- Contribuer à la rondeur et douceur des vins
- Fixer et stabiliser la couleur des vins
- *Profil aromatique : Fruits secs & végétal*

MODE D'EMPLOI

Dans le cadre d'un ajout direct, ajouter lentement le tanin en procédant par saupoudrage tout en mélangeant. Dans le cadre d'un ajout liquide, dissoudre un volume de **TANYL® A** dans 10 volumes d'eau, et ajouter au vin en mélangeant continuellement.

DOSAGE

- Vins blancs : 5 à 15 grammes par hectolitre
- Vins rouges : 5 à 30 grammes par hectolitre

Nous vous recommandons d'effectuer des tests en laboratoire au préalable afin de définir et d'ajuster la dose qui permettra de répondre à vos objectifs oenologiques.

Il est précisé dans le codex oenologique que les tanins « ne doivent pas modifier les propriétés olfactives et la couleur des vins ». Les doses d'emploi sont donc à raisonner en fonction de la matrice vin, après essais préalables.

Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe dans le cadre de l'emploi réglementé en oenologie. Conforme règlement (UE) 2019/934. Conforme au codex oenologique.



QUERCYL SAS
15 rue de la Garenne - Bâtiment 1
16160 Gond Pontouvre - France

+33 (0)5 45 94 94 89
contact@quercyl.com
www.quercyl.com

Les informations contenues dans cette documentation sont le reflet exact de nos connaissances actuelles du produit, sans engagements ou garantie de notre part, dans la mesure où les conditions d'utilisation restent hors de notre contrôle. Il relève de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier que son usage est bien en accord avec les textes et législations en vigueur.



TANINS
OENOLOGIQUES

TANYL® A

TANIN CONDENSÉ D'ACACIA NOIR,
POUR USAGE OENOLOGIQUE.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Origine	Acacia (Acacia mearnsii)	Odeur	Boisée
Aspect	Poudre fine	Saveur	Astringente (presence de tanins)
Granulometrie	inf. 200µ (à 95%)	Solubilité	Eau ou milieu hydroalcoolique
Couleur	Marron clair		

CARACTÉRISTIQUES D'EXTRACTION

Classification	Extrait végétal naturel	Adjuvants de coloration	Aucun
Solvants utilisés	Eau/alcool ou leur mélange	Conservateurs	Aucun
Adjuvants de fabrication	Aucun		

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Polyphénol total	> = 65 %	Arsenic	< 3 ppm
Perte à la dessiccation	< = 10 %	Fer	< 50 ppm
Substances insolubles	< = 2 %	Mercuré	< 1 ppm
Cendres	< = 4 %	Métaux lourds	< 5 ppm

RECOMMANDATIONS DE STOCKAGE

- Stocker hors sol, dans l'emballage d'origine, à l'abri de la lumière et de l'humidité, à température modérée dans des locaux sains.
- Ne pas inhaler ou absorber, en cas de problème, se rapporter à la FDS.
- DDM : 3 ans

CONDITIONNEMENT

- Fûts kraft de 25 kg

Nous consulter pour un conditionnement différent

