



TANINS
OENOLOGIQUES

TANYL® G

**TANIN GALLIQUE DE NOIX DE GALLE,
POUR USAGE OENOLOGIQUE.**

COMPOSITION

TANYL® G est un pur tanin ellagique extrait à partir de la noix de galle. Ce tanin est produit selon des méthodes particulières et rigoureuses conférant au TANYL® G de nombreuses propriétés et qualités oenologiques.

APPLICATIONS

Le TANYL® G est particulièrement recommandé pour les vins blancs et rosés bien qu'également efficace sur vins rouges. Il convient parfaitement aux vins fins et de qualité. Sa forte concentration en tanins galliques permet de :

- Eliminer les protéines instables
- Apporter une excellente protection antioxydante
- Améliorer la sensation en bouche et la pureté aromatique
- *Profil aromatique : floral & fruité, brings freshness and acidity to wines*

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® G dans 10 volumes d'eau, et ajouter au vin en mélangeant continuellement.

DOSAGE

- Vins blancs et rosés : 2 à 10 grammes par hectolitre
- Vins rouges : 5 à 20 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® G

TANIN GALLIQUE DE NOIX DE GALLE,
POUR USAGE OENOLOGIQUE.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Origine Noix de galle (*Rhus semialata* Murr.)
Aspect Poudre fine
Granulométrie inf. 200 μ (à 95%)
Couleur Jaune clair

Odeur Boisée
Saveur Astringente (présence de tanins)
Solubilité Eau ou milieu hydroalcoolique

CARACTÉRISTIQUES D'EXTRACTION

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

Adjuvants de coloration Aucun
Conservateurs Aucun

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Polyphénol total > = 95 %
Perte à la dessiccation < = 10 %
Substances insolubles < = 5 %
Cendres < = 4 %

Arsenic < 3 ppm
Fer < 50 ppm
Mercure < 1 ppm
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 : 4 ans

CONDITIONNEMENT

- Fûts kraft de 25 kg

Nous consulter pour un conditionnement différent



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.