



# Préparation des vins avant la mise en bouteille

Les assemblages sont terminés. Pourtant, les vins ne sont pas encore tout à fait prêts au conditionnement. Que votre objectif soit d'équilibrer, d'harmoniser ou encore de sublimer, c'est le moment d'apporter à vos vins la touche finale qu'ils méritent grâce aux produits de la gamme Erbslöh !

## Tannivin®

### Découvrez une gamme riche en nuances

De manière générale, les tanins d'élevage :

- Protègent les vins de l'oxydation en améliorant leur potentiel redox
- Favorisent la stabilisation de la couleur

Lorsqu'ils sont utilisés en finition, ils peuvent également :

- Comblent des creux et harmoniser les structures défaillantes

- Apporter de la fraîcheur en amenant une tension en fin de bouche
- Prolonger la finale tout en participant à la sensation de sucrosité

Chacun des tanins de finition de la gamme Tannivin® est unique et adapté à des profils bien ciblés.

N'hésitez pas à faire appel au Kit d'essai Tannivin® pour découvrir la gamme et déterminer quels tanins sont les plus adaptés à vos vins.

	Origine	Avantages	Dosage
<b>Tannivin® Grape</b>	Pur tanin de raisin	Redonne de l'éclat au fruit Rafraîchit la bouche Préserve la fraîcheur aromatique	Vin blanc, rosé: 1 à 5 g/hl  Vin rouge: 1 à 15 g/hl
<b>Tannivin® EH</b>	Pur tanin cœur de chêne	Rafraîchit le nez Comble les creux de bouche en apportant structure et sucrosité Enrichit en légères notes boisées	Vin blanc, rosé: 1 à 5 g/hl  Vin rouge : 1 à 20 g/hl
<b>Tannivin® Premium</b>	Pur tanin cœur de chêne français chauffé	Rafraîchit le nez, soutient le fruité et amène de la sucrosité. Amène de la complexité (notes grillées) sans apport de caractère boisé gênant	Vin blanc, rosé: 1 à 3 g/hl  Vin rouge: 1 à 10 g/hl
<b>Tannivin® Superb</b>	Pur tanin cœur de chêne français chauffé	Favorise l'expression variétale et le fruité tout en apportant des notes torréfiées Apporte de la sucrosité Structure sans sensation tannique	Vin blanc, rosé: 1 à 5 g/hl  Vin rouge: 1 à 20 g/hl
<b>Tannivin® Intense</b>	Pur tanin cœur de chêne américain chauffé	Permet de reconstituer les propriétés protectrices et organoleptique des fûts neufs Favorise une évolution harmonieuse et équilibrée des vins.	Vin blanc, rosé: 1 à 3 g/hl  Vin rouge: 1 à 10 g/hl

# Gamme Senso : protection, enrobage et sapidité !

Pour atténuer la perception d'astringence ou d'amertume, les produits de la gamme Senso sont particulièrement adaptés. Incorporés lors de l'étape finale avant mise en bouteille, Senso Ü et Senso R apportent des éléments qui subliment la saveur et la longueur en bouche tout en optimisant la stabilité colloïdale et cristalline des vins.

## Senso Ü

### Longueur et sapidité

Senso Ü est une formulation liquide à base de gommes d'Acacia spécifiques et de mannoprotéines issues de levures sélectionnées. La composition unique de Senso Ü en polysaccharides lui confère un pouvoir enrobant important vis-à-vis des tanins les plus réactifs. Senso Ü permet donc d'atténuer la perception d'astringence et d'amertume, renforçant ainsi le caractère savoureux des vins ou sensation d'Umami.

## Senso R

### Volume et fruité

Senso R quant à lui est une formulation liquide à base de gommes d'Acacia spécifiques, de tanins procyanidiques de raisin et de mannoprotéines de levure. Sa composition riche en polysaccharides complexes renforce la sensation de volume et de texture en bouche grâce à son pouvoir filmogène vis-à-vis des polyphénols astringents. Grâce au tanin qu'il contient, Senso R préserve le caractère fruité tout en participant à la complexité et à la longueur en bouche.

### Mise en oeuvre

Senso Ü et Senso R possèdent tous deux un pouvoir colmatant faible et modifient donc très peu la filtrabilité des vins. Ils s'incorporent au vin avant ou pendant (pompe doseuse) la mise-en-bouteille. Dans le cas d'une addition en amont de la chaîne de mise, il est recommandé de les diluer dans du vin et de les incorporer progressivement dans la cuve au cours d'un remontage.

Procurez-vous le Sensory Kit pour découvrir la gamme Senso ainsi que nos gommes arabiques MixGum et SweetGum !

