

TANINS DE FINITION

Poudres / Liquide

Pilotage Œnologiques des vins

Clarification des moûts et des vins

Protection contre l'oxydation

Stabilisation des couleurs

Facile à utiliser

Les extraits œnologiques de chêne EBX sont **des concentrés polyphénoliques** issus de l'extraction douce du duramen de chêne français ou américain de qualité tonnellerie, après une **maturation naturelle** de **36 mois à l'air libre**.

Notre procédé d'extraction de très haute précision, réalisé à **basse température** et exclusivement avec **de l'eau osmosée**, a été méticuleusement conçu pour reproduire exactement les **mêmes composés que ceux extraits d'un fût** stocké dans une cave, ni plus ni moins.

Cette approche vise à fournir une **complexité distinctive** tout en minimisant les effets d'astringence et d'amertume, préservant ainsi les caractéristiques originales des composants en chêne.

Nos tanins peuvent être utilisés avant ou **après la filtration**, ou même **directement dans la ligne d'embouteillage**. Ils sont auto-stable, sans conservateurs ni additifs.

La sélection précise des chênes, leur maturation experte, ainsi que notre approche industrielle garantissent la **reproductibilité et la qualité** constantes de chacune de nos références.

Nos tanins de finition se divisent en deux catégories distinctes :

1. La gamme **Primary Colors** représente une expression claire des caractéristiques résultant d'une chauffe spécifique du chêne, qu'il soit français ou américain. Il offre des avantages distincts et peut être utilisé d'une seule manière ou combiné pour créer une palette de saveurs plus complexe.
2. La gamme appelée *La Recette* propose des profils préétablis développés grâce à l'expertise accumulée au fil des années par nos partenaires œnologues, afin de répondre à des besoins spécifiques. Cette gamme combine différents types de pain grillé et de chêne pour offrir des solutions variées et adaptées.

Explorez vos options : simplicité, liberté créative et assurance éprouvée de résultats.

Primary Colors



N° 10 : PURE

Chêne français – Chauffe N° 0 (non chauffé)

Fraîcheur à l'attaque et structure en milieu de bouche.



N°12 : FRUIT / FRUITÉ

Chêne français – Chauffe N° 2 / Révélateur de fruits

Révélation du fruit du cépage et du terroir.

Apport de structure en milieu et en fin de bouche.



N°13 : SMOOTH / VANILLÉ

Chêne français – Chauffe N° 3 / « Vanille »

Révélation de la rondeur présente dans les vins.

Ajoute du volume en milieu et en fin de bouche.



N°14 : SPICY / ÉPICÉ

Chêne français – Chauffe N° 4 / « Épicé »

Révélation de l'élégance des vins.

Contrôle de la pyrazine.



N°22 : INTENSE / TOFFEE

Chêne américain – Chauffe N° 2 / Révélateur du fruit

Révélation de rondeur et de douceur.

Milieu de bouche corsé.

Autres références disponibles

N°15 : FURFURAL - N°15s : SMOKY - N°23 : CARMEL - N°24 : BLACK COFFEE

PRÉCONISATIONS D'UTILISATION

Dosages indicatifs : Vins ROUGES et LIQUOREUX

Fermentation alcoolique : 4 - 8 g/HL 20 - 40 ml/HL

Fermentation malolactique : 4 - 8 g/HL 20 - 40 ml/ HL

Elevage : 1 - 5 g/HL 5 - 25 ml/ HL

Vins BLANCS :

un tiers minimum (1/3) du dosage des vins rouges

à partir de 0,6 g/HL, la couleur des vins blancs est impactée

TOUS LES PROFILS SONT DISPONIBLES DANS LE FORMAT SUIVANT : CHIPS / CUBES / DOUELLES.

www.amedee-oak.fr

La Recette



Minéralité

Pour:	Vins blancs frais
Cible:	Vivacité Complexité aromatique Longueur
Effets sensoriels :	Minéralité Agrumes / Pamplemousse Vivacité
Dosage:	0,1-0,4 g/HL ; 0,5-2 ml /HL

Pour:	Vins blancs structurés
Cible:	Rondeur et complexité, richesse et longueur
Effets sensoriels :	Confiture de fruits, vanille, Notes boisées. Volume, longueur, équilibre
Dosage:	0,4 – 0,8 g/HL ; 2-4 ml/HL Si >0,6g → impact sur la couleur



Rondeur



Frutissimo

Pour:	Vins rouges légers
Cible:	Révéléateur de fruits, Fruits rouges, Améliore le milieu de bouche et l'onctuosité, bois délicat
Effets sensoriels :	Douceur, Rondeur, caramel léger Fruits rouges
Dosage:	1-3 g/HL ; 5-15 ml /HL



légèreté

Pour:	Vins rouges
Cible:	Notes florales et fraîcheur Renforce le milieu de bouche et prolonge la longueur avec équilibre
Effets sensoriels :	Poivre, chêne frais, Notes florales, légères touches de fruits exotiques
Dosage:	2-4 g/HL ; 10-20 ml /HL



Amplitude

Pour:	Vins rouges concentrés
Cible:	Volume et puissance Boisé complexe Épices et fruits noirs
Effets sensoriels :	Volume et complexité, Notes épicées, vanille, fruits noirs, chocolat
Dosage:	3-5 g/HL ; 15-25 ml/HL

Le dosage doit être très précis et validé par votre conseiller en œnologie.

CETTE GAMME EST ÉGALEMENT DISPONIBLE EN DOUELLES. www.amedee-oak.fr

QUAND UTILISER

- **Clarification du vin :**
 - Utilisez les doses maximales de fermentation alcoolique (FA).
 - Prévoyez un cycle de filtration normal.
- **Protection contre l'oxydation :**
 - Intégrer les tanins à des doses standard en début de vinification.
- **Correction de l'oxydation :**
 - Utiliser de préférence le tanin n° 10 (ou n° 12) à des doses plus élevées (4 à 10 g/hl).
- **Pendant le vieillissement :**
 - Déterminer les doses selon le protocole fourni.
 - Intégration optimale des tanins après plusieurs semaines.
 - Utilisation possible quelques jours avant la mise en bouteille après un essai de 15 jours minimum.
- **Juste avant la mise en bouteille :**
 - Homogénéiser la cuve avant la mise en bouteille.
 - Possibilité d'injection directe dans la bouteille.

TABLEAU DE DOSAGE COMPARATIF

Vins Blancs	Vins Rouges	Dose	Douelles		Tanins de Finition	
			7mm	18 mm		
Légèrement boisé		100 g/HL	0,5 s/HL	0,2 s/HL	1,3 g/HL	6,7 ml/HL
Boisé	Légèrement boisé	150 g/HL	0,8 s/HL	0,3 s/HL	2,0 g/HL	10,0 ml/HL
		200 g/HL	1,0 s/HL	0,4 s/HL	2,7 g/HL	13,3 ml/HL
Boisé Intense	Boisé	250 g/HL	1,3 s/HL	0,5 s/HL	3,3 g/HL	16,7 ml/HL
		300 g/HL	1,5 s/HL	0,6 s/HL	4,0 g/HL	20,0 ml/HL
Équivalent "Barrique Neuve"	Boisé Intense	350 g/HL	1,8 s/HL	0,7 s/HL	4,7 g/HL	23,3 ml/HL
		400 g/HL	2,0 s/HL	0,8 s/HL	5,3 g/HL	26,7 ml/HL
	Équivalent "Barrique Neuve"	450 g/HL	2,3 s/HL	0,9 s/HL	6,0 g/HL	30,0 ml/HL
		500 g/HL	2,5 s/HL	1,0 s/HL	6,7 g/HL	33,3 ml/HL
	550 g/HL	2,8 s/HL	1,1 s/HL	7,3 g/HL	36,7 ml/HL	
	600 g/HL	3,0 s/HL	1,2 s/HL	8,0 g/HL	40,0 ml/HL	

Temps d'infusion standard

4 mois

7 mois

2 semaines

Si le temps doit être réduit, augmentez la quantité



A drop of creativity
 EBX TANINS SOLUTIONS

FINITION DES TANINS

EN SOLUTION AQUEUSE

Référence :
 Couleurs primaires : 10-12-13-14-15-15s-22-23-24
 La Recette : Minéralité – Rondeur – Fruitissimo – Légèreté – Amplitude

Apparence: Poudre ou Liquide brun foncé sans impuretés apparentes
 Composition: extrait de Quercus sp. (plus Eau osmosée si liquide)
 Origine botanique : Quercus robur l. / Quercus petraea l. / Quercus alba l.
 selon la référence
 Conservateurs: Aucun.
 Utiliser: A réception du produit,
 à température ambiante (5°C - 25°C)
 loin de toute source de contamination.
 Masse Volumique: 1 095 g/l ± 0,05
 Concentration sous forme liquide : 200 g/l ±10

ASPECTS RÉGLEMENTAIRES

Les extraits œnologiques de chêne EBX sont 100% naturels, extraits à partir de matières premières végétales renouvelables entrant dans la catégorie des tanins, respectant le CODEX (résolution Oeno 12/2002, Oeno 5/2008 et Oeno 6/2008, ainsi que la résolution OIV Oeno 352-2009, conformément à l'article 120 quater, paragraphe 2 du règlement n° 1234/2007 du Conseil Européen).

Toutes les limites fixées et les mesures effectuées sont rapportées à l'extrait sec.

EMBALLAGE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE

- Sachet de 100 g / 200 g / 1 kg
- Bouteille de 500 ml / 1 litre / 5 litres / 20 litres (la forme mise en solution n'est pas CODEX)
- Autres options d'emballage disponibles sur demande.

Utilisation biologique certifiée

Conforme à la réglementation européenne UE 2018/848

Conforme à la réglementation américaine NOP (National Organic Program)

Certificat disponible sur demande ou sur le site internet : www.inputs.bio

