

EBX-VBX

Tanins de Vinification

Disponible en poudre et forme liquide « mise en solution extemporanée »

EBX-VBX est un mélange de tanins hydrolysables et condensés soigneusement sélectionnés dont le poids moléculaire s'étend du niveau faible à élevé. Ils sont spécialement purifiés pour des applications vinicoles.

EBX-VBX est un complexe de tanins respectant le CODEX Œnologique. Ils sont 100 % naturel. Les ressources végétale dont ils sont issus est gérée de façon responsable et renouvelable. L'extraction des tanins est réalisée suivant les standards process les plus exigeants.

Maximiser l'extraction : favorise une extraction optimale des pigments, des arômes et des composés phénoliques, ajoutant profondeur, intensité et complexité à vos vins.

Fixer et protéger la couleur : agit comme agent fixateur, permettant aux pigments naturels présents dans les raisins d'être solidement liés dans le vin. Grâce au très fort pouvoir anti-oxydant de VBX, vos vins garderont leur couleur fraîche et vive au fil du temps, préservant leur attrait visuel et leur qualité.

Équilibrer et structurer : apporte une tenue en bouche, équilibrant la douceur du fruit et améliorant la structure globale de vos vins. Vous obtiendrez des vins équilibrés, harmonieux et prêts à vieillir.

Stabilité et clarification : aide à stabiliser vos vins en favorisant la précipitation des protéines et en réduisant les risques de dépôts indésirables. Vos vins resteront clairs, limpides et attrayants.

Profil aromatique : Les interactions complexes entre nos tannins et les composés aromatiques de vos vins amélioreront leur bouquet, offrant une palette aromatique plus riche et une évolution harmonieuse des arômes au fil du temps.

Prévention et lutte contre le Botrytis : la composition des tannins VBX apporte un effet antifongique puissant. VBX permet de inhiber la croissance et le développement du botrytis par assèchement de cellulaire. Ils interfèrent avec les processus métaboliques et la multiplication des spores du champignon, réduisant ainsi l'impact du botrytis sur les vendanges et le moût.

Inhiber la Laccase : La laccase est une enzyme très oxydante et assez stable dans le moût, et peut causer de graves dommages oxydatifs. Du fait de leur formulation, les tannins VBX interagissent rapidement avec les protéines instables et les enzymes oxydatives telles que la laccase et la tyrosinase. Une fois inhibé, la production de radicaux libres est donc contenue et le moût est protégé. Il est conseillé d'ajouter VBX le plus tôt possible, sur vendanges ou sur moûts.

PROPRIÉTÉS

Apparence:	assemblage de poudres brunes de couleurs non homogène ou liquide brun		
Origine botanique :	Chêne français, noix de galle, Tara, pépins de raisins		
Odeur :	Légère, typique		
Polyphénols (sur matière sèche):	min. 75 %		
Hygrométrie:	max.9% (version poudre)		
Teneur de cendres:	max.2%		
Métaux lourds:	max 20 ppm		

DOSAGE

Sur vendanges :		En cuve :	
Poudre :	25-120 gr/tonne	Poudre :	2-20 gr/HL
En solution :	120-600 ml/tonne	En solution :	10-100 ml/HL

UTILISATION

EBX-VBX a d'importantes propriétés anti-oxydantes.

Il a une forte capacité à la fixation et la stabilisation de la couleur.

EBX-VBX est structurant, il peut être utilisé comme exhausteur aromatique sur les vins blancs et rouges dépourvus de tanins suffisants

En ajoutant EBX-VBX, vous apportez volume et complexité.

Si utilisation de la version poudre, la préparation d'une solution mère à une concentration de 3-10% d'EBX-VBX est recommandée.

Notre forme liquide est un solution mère aqueuse à 20%. Elle est simple d'utilisation. Elle est préparée de façon extemporanée par nos équipes, à votre demande.

EBX-VBX peut facilement être dispersé dans de l'eau froide. Mais pour une plus grande facilité, nous recommandons l'eau chaude.

EBX-VBX peut également être dispersé dans le vin si nécessaire.

IMPORTANT – uniquement pour la forme Poudre

En raison des différences de densité des poudres utilisées dans le mélange, il en résulte un produit non homogène. En conséquence, l'entièreté du produit doit être utilisé en même temps, au sein d'un même lot de vin.

Ce n'est bien sûr pas le cas pour la forme liquide.

ENTREPOSAGE ET MANUTENTION

en poudre :

ne nécessite pas de conditions d'entreposage particulières et a une durée de conservation de min. 5 ans s'il est entreposé dans une zone sèche dans son emballage fermé d'origine.

La version poudre n'est pas sensible au gel.

Les températures d'entreposage ambiantes normales (c.-à-d. 5-25 °C – 40-80 °F) suffisent.

Le conditionnement doit toujours être fermé pour éviter toute prise d'humidité ou l'absorption des polluants ou odeurs présente dans l'atmosphère.

Nécessite l'utilisation d'EPI adapté pour la manipulation.

en solution aqueuse :

à utiliser à réception pour éviter toute sédimentation des tanins.

La forme liquide est sensible au gel.

Les températures de stockage ambiantes normales (c'est-à-dire 5-25 °C - 40-80 °F) suffisent.

Une fois le conditionnement ouvert, les tanins sont susceptibles d'absorber les contaminants provenant de l'environnement. Par conséquent, nous vous recommandons d'utiliser la bouteille entière en une seule fois ou dans un délai très court.

Général :

Une exposition prolongée de tanins à la lumière peut provoquer un changement de couleur progressif. Cela n'influence pas les performances techniques du produit, sauf si la couleur est un paramètre critique dans l'application.

EMBALLAGE

En poudre : disponible en pots de 500 grs

en solution aqueuse : disponible 1 litre / 5 litres / 20 litres.

COORDONNÉES

Mr Olivier HENRY – ohenry@ebx.fr

Mr Stéphane RADOUX – sradou@amedee-oak.fr / +33 6 28 33 06 91

Ou contactez votre distributeur local