



## PROTOCOLE DE MISE EN PLACE D'ESSAIS via le kit de TANINS DE CHENE

Ce présent protocole d'essai a pour objectif d'évaluer l'impact organoleptique des tanins œnologiques à travers une méthodologie simple et reproductible.

Il permet également **d'extrapoler les résultats** obtenus à l'**utilisation des copeaux** et des **douelles**, ces produits partageant une même base de composition et de concentration en composés phénoliques. Le tableau de conversion ci-dessous établit la correspondance entre les différents formats d'application.

### DOSAGES USUELS D'UTILISATION DES TANINS. Dosage à affiner avec votre oenologue conseil

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
	Boisé	200 g/HL	1,0 s/HL	0,4 s/HL	2,7 g/HL 13,3 ml/HL
Boisé Intense		250 g/HL	1,3 s/HL	0,5 s/HL	3,3 g/HL 16,7 ml/HL
	Boisé Intense	300 g/HL	1,5 s/HL	0,6 s/HL	4,0 g/HL 20,0 ml/HL
Équivalent "Barrique Neuve"		350 g/HL	1,8 s/HL	0,7 s/HL	4,7 g/HL 23,3 ml/HL
	Boisé Intense	400 g/HL	2,0 s/HL	0,8 s/HL	5,3 g/HL 26,7 ml/HL
		450 g/HL	2,3 s/HL	0,9 s/HL	6,0 g/HL 30,0 ml/HL
	Équivalent "Barrique Neuve"	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

Consultez notre site pour vous aider sur cette étape de dosage :

<https://www.amedee-oak.fr/dosage>

Nous conseillons la réalisation des **essais en surdosage** pour :

appréhender l'aspect qualitatif du tanin,  
s'affranchir des potentiels défauts mineurs du vin  
trouver via dilution (avec le vin de base) le dosage qui vous convient le mieux

## OPPORTUNITES D'UTILISATION:

### **- clarification du vin :**

utiliser les doses FA max & prévoir un cycle de filtration normal.

### **- en protection d'oxydation:**

intégrer le tanin aux doses normales dès que possible au cours de la vinification.

### **- en correction d'oxydation:**

privilégier le tanin n°10 (éventuellement le n°12) avec des doses plus importantes (20 à 50 ml/hl).

### **- au cours d'élevage:**

déterminer les doses selon le protocole ci-dessous. Intégration optimale des tanins après plusieurs semaines. Utilisation possible quelques jours avant mise en bouteille après un essai sur 15 jours minimum.

### **- juste avant la mise en bouteilles:**

après intégration du tanin, homogénéiser la cuve avant la mise en bouteilles ou BIB.

Si votre vin présente un défaut d'oxydation, réalisez l'intégration de EBX #10 en deux étapes :

- une première fois à 20 ml/hl, laissez impérativement agir une semaine minimum avant dégustation.  
- si le tanin a réduit l'oxydation de façon sensible mais non suffisante, ajoutez encore 10 à 30 ml/hl de EBX #10 (ou #12) à l'essai déjà réalisé (ce qui portera le dosage final à 30-50 ml/hl).

Lorsque vous aurez défini la dose, vous pourrez travailler votre vin en cuve ou en barrique de la même manière et réduire efficacement l'oxydation non maîtrisée.

*Nous avons constaté que, à ces dosages très élevés, les effets des tanins sont bien meilleurs en intégrant le tanin en 2 fois, à au moins 2 semaines d'intervalle. Si le temps est une contrainte forte (proche de la mise en bouteille ou en BIB), vous pouvez bien entendu l'intégrer en une seule fois, l'intégration du tanin sera plus lente tout en restant très efficace.*

## PREPARATION DE L'ESSAI

1. Prendre 1 bouteille de vin (ou 1 Bib) par tanin à tester + 1 à 2 bouteilles pour le vin témoin (7 bouteilles (ou Bib) si vous testez les 5 tanins)
2. Agiter chaque flacon de tanin afin d'en homogénéiser le contenu.

### Important :

Réserver un BIB de 3 litres ou 2 bouteilles de vin témoin (le jour de la mise en place de l'essai)

Buts : - réaliser les futures dilutions avec des vins strictement identiques

- comparer les essais avec le même vin que celui des essais

### Contenants possibles :

BIB de 5 litres

BIB de 3 litres

bouteille de 75 cl

Opportunité :

*Vous pouvez réaliser un test-flash permettant d'estimer l'action des tanins EBX. Avec la pipette fournie, intégrer UNE GOUTTE dans un verre de vin témoin (15-25cl). Ce test-flash ne peut pas servir pour déterminer le dosage à appliquer au vin de base. Il vous indiquera simplement quel(s) tanin(s) peu(ven)t répondre au mieux à votre vin et à vos objectifs.*

---

REALISATION DE L'ESSAI


---

**A/ INTEGRATION DES TANINS**
**Utilisation d'une micropipette:**

Vous pouvez intégrer directement dans la bouteille (ou le BIB) le tanin des petites bouteilles échantillons comme suit:

dosage du tanin dans le vin	quantité de tanin à introduire dans un BIB de 5 litres	quantité de tanin à introduire dans un BIB de 3 litres	quantité de tanin à introduire dans une bouteille de 75cl
10 ml/hl	0,50 ml	0,30 ml	0,075 ml
20 ml/hl	1,00 ml	0,60 ml	0,150 ml
30 ml/hl	1,50 ml	0,90 ml	0,225 ml

Consultez notre site pour vous aider sur cette étape de dosage :

<https://www.amedee-oak.fr/dosage>

**IMPORTANT :**

- Homogénéiser les BIB et bouteilles après intégration des tanins dans les récipients.
- Effectuer un bouchage technique (pas de bouchon de laboratoire)
- Stocker dans le chai (conditions identiques à votre vin)
- Rincer la pipette et le verre avec du vin neutre entre chaque référence de tanin EBX.

## B/ DEGUSTATION

1. Déguster les essais après 2 à 3 semaines d'intégration (Optimum).

*Le tanin aura eu le temps de s'homogénéiser avec le vin*

*Sur un délai plus court :*

*après une journée : vous obtiendrez 60% du résultat final*

*après 3 jours : vous obtiendrez 90% du résultat final*

2. Déguster en une seule fois

*réduit les incertitudes liées aux évolutions des vins et des conditions de dégustation*

3. Diluer le vin d'essai (tanin) avec du vin témoin à 30%, à 50%, à 70% et ensuite affiner afin de trouver la dose exacte convenant à votre besoin.

## C/ POINT TECHNIQUE :

### **Astringence / Amertume**

Il est possible que, lors de la dégustation, le tanin révèle l'astringence et/ou l'amertume déjà présentes dans le vin.

Il ne s'agit EN AUCUN CAS de défauts apportés par le tanin.

Il suffit de **réduire et/ou d'augmenter** un peu **la dose** d'essai afin de trouver le dosage adéquat.

*Par exemple, si la dose qui révèle de l'amertume dans votre rouge est à 13 ml/hl., deux actions sont possibles:*

- vous pouvez diluer pour passer la concentration à 10 ml/hl
- dans un autre récipient augmentez la concentration à 15-20 ml/hl.

*Vous choisirez comme cela la dose qui convient le mieux à votre vin.*

*Vous aurez ainsi la confirmation que le tanin EBX n'apporte aucune amertume ou astringence.*