

LES TANINS

Les tanins sont des composants naturels du raisin, contenus dans la peau et les pépins. Lors de la vinification des vins rouges, le jus macère avec ces parties solides, ce qui permet d'en extraire les tanins. Le tanin est la colonne vertébrale du vin rouge : il lui donne toute sa texture et sa solidité.



Les « tanins » (ou « tannins ») dans le vin ont pour origine le mot tan (chêne en gaulois) qui était la poudre extraite de l'écorce du chêne utilisée pour tanner les peaux.

« Tan » / « Ten » veut dire « Donner » en hébreu.

תן

#TanUn #UnDonne

Tanin

טאנין

Guematria avec lettres finales

= 9 + 1 + 50 + 10 + 700

= 770

= guematria de « Tsarfat » (« France »)

צרפת

#France #Vins

Tanin

טאנין

Guematria classique = 120

= guematria de « Amoud » (« Pilier »)

עמוד

= guematria de « Khazakah » (« Force »)

חזקה

#Tanin #TanUn #DixSefirot #Un

Le Tanin est également désigné par le terme « Polyphénol ».

Polyphénol

פוליפנול

Guematria = 292

= guematria de « BePri » (« Dans le fruit »)

בפרי

292 + 8 lettres = 300

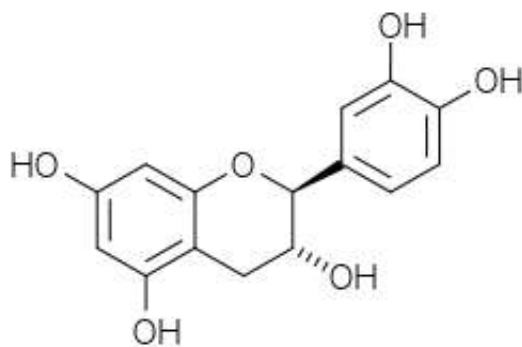
= guematria de « Roua'h Elohim » (« Le Souffle d'Elohim »)

רוח אלהים

Polyphénol

פוליפנול

Guematria Akhas Beta (partouf Zeir Anpin) = 666



#Molécules #Elohim #Matérialité #Hexagone



Nouvelle Torah