UNICO 3

Tanin extrahovaný ze dřeva rostlin bylinné povahy

Složení:

Směs galických, elagických a kondenzovaných taninů.

Vlastnosti:

Světle-krémový prášek s jemnou vůní po květinách, heřmánku a čaji. UNICO 3 je tanin vyvinutý pro zvýšení aroma a komplexnosti bílých vín. Jeho mimořádné Složení: umožňuje ovlivňovat redoxní potenciál vína a tak zvyšovat antioxidační ochranu; tento produkt tak má pozoruhodný ochranný efekt čímž prodlužuje životnost vína.

Aplikace:

UNICO 3 je doporučen pro ošetření bílých vín během zrání pro zdůraznění jeho aromatické intenzity a komplexnosti. Pokud je aplikován při lahvování, zesiluje aromatickou komplexnost a dodává vínu svěžest.

Dávkování:

- bílé víno 1-10 g/hl

Návod k použití:

Za neustálého míchání rozpusťte UNICO 3 v 5-10 dílech vody nebo vína. Přidejte roztok do celého objemu vína, pomalu a za neustálého míchání, pokud je to možné použijte Venturiho trubici nebo čerpadlo.

Před aplikací se doporučuje provézt zkoušky Dávkování: UNICO 3 u jednotlivých vín spolu se senzorickým zhodnocením. UNICO 3 lze dodat do vína 1-2 týdny před lahvováním, je však důležité hotové víno testovat na filtrovatelnost, bílkovinnou a koloidní stabilitu.

Skladování:

Uzavřené balení skladovat na chladném, suchém, dobře větratelném místě. Otevřené balení pečlivě znovu uzavřete a skladujte, jak je uvedeno výše.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009.