

ENARTIS TAN CLAR

Enologický tanin

Složení:

Elagický tanin

Vlastnosti:

Lehce barevný jemný prášek s mírně lesní vůní. ENARTIS TAN CLAR je hydrolyzovaný elagický tanin získaný z glykosidů kyseliny elagové. Jeho chemické vlastnosti podporují přirozenou reakci endogenních taninů, zesilují tělo vína a podporují čerčící proces. Napomáhá fixovat a stabilizovat molekuly odpovědné za barvu během vinifikace červených vín, zvyšuje bakteriostatický a antioxidační účinek oxidu siřičitého. Je běžně použitelný pro čerčení bílých i červených vín, zvláště vhodná je kombinace s lehce hydrolyzovanou želatinou (PULVICLAR S).

Aplikace:

Jako čerčící činidlo v kombinaci s želatinou. Jako stabilizátor barvy v moštu i víně.

Dávkování:

- 3-6 g/hl - pro čerčení moštu
- 4-8 - g/hl pro čerčení bílých vín
- 5-10 - g/hl pro červená vína

Návod k použití:

Rozmíchejte část ENARTIS TANu v desetinasobném množství vody nebo vína za stálého míchání. Přidejte k vínu nebo moštu během přečerpávání, doporučuje se použít Venturiho trubice nebo dávkovací čerpadlo. Pro použití k čerčení je vhodné přidat ENARTIS TAN jeden až dva dny před želatinou, mírně provzdušnit.

Skladování:

Skladujte v suché, dobře větratelné místnosti.

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