

ENARTIS TAN COEUR DE CHENE

Enologický tanin

Složení:

Dubový elagický tanin

Vlastnosti: jemný, amorfní, tmavě hnědý prášek s nepatrnou vůní vanilky.

ENARTIS TAN COEUR DE CHENE je směs elagických taninů extrahovaných ze stejného dřeva, které je používáno pro výrobu sudů barrique, tzn. dubových desek dlouze skladovaných v přírodních podmínkách, a poté toustovaných. Produkt může být užíván za účelem prodloužení životnosti sudů barrique.

Navíc, ENARTIS TAN COEUR DE CHENE má větší schopnost než SO₂ oddělit volné radikály z molekulového kyslíku a tato schopnost ve skutečnosti také chrání SO₂. Produkt přináší jemný nádech vanilky a koření do vína a produkuje vyváženou a dobře vyváženou taninovou strukturu. Tento tanin je ideální pro vína zrající v sudu.

Aplikace:

Váže volné radikály, přináší aroma vanilky a dřeva, pro finalizaci prvotřídních vín, pro prodloužení životnosti dřevěných sudů.

Dávkování:

- Pro všechna vína: 3-10 g/hl

Návod k použití:

Rozpusťte ENARTIS TAN COEUR DE CHENE v 10-ti dílech teplé vody nebo vína (40 - 50°C). Vzniklou suspenzi přidejte do moštu (vína) během stáčení, použitím Venturiho trubice nebo dávkovacího čerpadla. Před aplikací se doporučuje provést laboratorní zkoušky, za účelem identifikace správné dávky taninu v závislosti na typu vína a požadovaném výsledku. Doporučujeme provést přidavek 3 - 4 týdny před lahvováním, aby se předešlo problémům při filtraci nebo vzniku zákalu v láhvi.

Skladování:

Uzavřené skladujte na suchém a dobře větratelném místě. Otevřené balení pečlivě uzavřete a skladujte dle pokynů výše.

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