

ENARTIS TAN MAX NATURE

Enologický tanin

Složení:

Směs kondenzovaných a elagických taninů.

Vlastnosti: světlý žlutohnědý prášek s jemnou vůní heřmánku.

ENARTIS TAN MAX NATURE je směs kondenzovaných a elagických taninů vytvořených ke zlepšení sensorických vlastností a komplexnosti bílých a červených vín. ENARTIS TAN MAX NATURE zmírňuje rostlinné a redukční tóny, zároveň však zvýrazňuje ovocné a květinové tóny typické pro mladá vína. ENARTIS TAN MAX NATURE je ideální na ošetření vín, kde je požadovaná hlavně lehkost a přirozenost.

Aplikace:

Zlepšení sensorických vlastností vína, hlavně pročištění vůní, zintenzivnění ovocných a květinových tónů.

Dávkování:

- bílé víno: 3 – 5 g/hl
- červené víno: 10 – 15 g/hl

Návod k použití:

Za neustálého míchání rozpusťte ENARTIS TAN MAX NATURE v 10 dílech vody nebo vína. Přidejte do celého objemu vína použitím Venturiho trubice nebo dávkovacího čerpadla.

Pro zhodnocení organoleptického vlivu tohoto typu taninu na víno, a zároveň stanovení správné dávky, je doporučeno provést testování v laboratoři. ENARTIS TAN MAX NATURE je vhodný přidávat do vína na začátku zrání, nejméně 1 – 2 týdny před láhčováním. Pokud je tento tanin přidán později, laboratorní testy by měly následně zhodnotit vliv taninu na filtrovatelnost, zákal a bílkovinnou stabilitu vína.

Doba trvalnosti:

3 roky od data výroby.

Skladování:

Uzavřené balení skladovat v 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.