

ENARTIS TAN BLANC

Enologický tanin určený pro bílá vína

Složení:

Galický tanin

Vzhled:

Jemný, amorfni, nažloutlý prach, s nepatrnou květinovou vůní.

Vlastnosti:

ENARTIS TAN BLANC je hydrolizovatelný galotannin, který se hydrolýzou rozloží na glukosu a kyselina galovou. Pomůže upevnit a stabilizovat aroma z vína, snižuje rizika vzniku vadných vůní a předchází produkce di- methyl sulfidu. Díky své světlé barvě se ENARTIS TAN BLANC zvláště hodí pro bílá vína; může být použit v průběhu vinifikace, kde zlepšuje bakteriostatickou a antioxidační funkci kyslíčnicku siřičitého. Posléze, může být užitečný v prevenci proti měděným a železným zákalům.

Aplikace:

Antioxidační účinek, prevence sirky, prevence a náprava vadných vůní, nejlépe aplikovat do moštu.

Dávkování:

- v průběhu vinifikace: 3-10 g/hl
- do hotového vína: 4-8 g/hl

Návod k použití:

Rozpusťte ENARTIS TAN BLANC v 10 dílech teplé vody nebo vína(40- 50°C). Vzniklou suspenzi přidejte do moštu (vína) během stáčení, použitím Venturiho trubice nebo dávkovacího čerpadla.

Skladování:

Uzavřené balení uchovávejte 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.