

ENARTIS TAN FRUITAN

Enologický tanin extrahovaný z hroznů

Složení:

Kondenzovatelný tanin, extrahovaný ze semen z bílých hroznů.

Vlastnosti: Středně zrnitý prášek, smetanové barvy a jemné hroznové vůně.

ENARTIS TAN FRUITAN je směs kondenzovatelných taninů, extrahovaných z čerstvých, fyziologicky zralých, bílých hroznových semen. Tyto proanthokyanidické taniny vázáním reagují s anthokyaniny (molekuly odpovědné za barvu u červených vín) a chrání proti oxidaci. Použití ENARTIS TAN FRUITAN během kvašení na slupkách nebo ihned po alkoholovém kvašení zlepšuje stabilitu barviva a aroma ve víně v průběhu času.

ENARTIS TAN FRUITAN používaný v bílých vínech má pozitivní účinek na organoleptické vlastnosti vína, zlepšení intenzity a perzistence vůně bez vlivu na strukturu nebo rovnováhu kyselin ve víně.

V červených vínech ENARTIS TAN FRUITAN zvyšuje plnost a ovocné aroma, kryje nadměrnou svíravost, která může redukovat potřebu dalšího číření.

Aplikace:

Během kvašení a ihned po malolaktické fermentaci pro stabilitu barvy u červených a rosé vín. Ve všech vínech na zlepšení struktury a organoleptických vlastností. U šumivých vín pomáhá při sedimentaci kvasinek a zlepšuje strukturu a organoleptické vlastnosti.

Dávkování:

- během kvašení 10 - 20 g/hl
- do hotových vín 3 - 10 g/hl
- pro šumivá vína během druhotného kvašení 1 - 3 g/hl

Návod k použití:

Rozpusťte ENARTIS TAN FRUITAN 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.

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.