

ENARTIS TAN ELEGANCE

Enologický kondenzovatelný tanin

Složení:

Kondenzovatelný tanin vyráběný z taninů extrahovaných ze slupek bílých hroznů.

Vlastnosti: světle červený prášek s vůní heřmánku a hroznů .

ENARTIS TAN ELEGANCE je směs kondenzovatelných taninů, extrahovaných zejména z vyzrálých slupek bílých hroznů. Svým složením chrání mošt a víno před oxidací a zároveň zlepšuje strukturu a komplexnost. Navíc, také odstraňuje volné radikály. ENARTIS TAN elegance může být použitý ve fázi kvašení, v této fázi dává moštu lepší stabilitu k oxidaci. Zlepší se barva i obsah polyfenolických látek, celková svěžest, obsah glycerinu a celková komplexnost vína. Může být aplikován také ve fázi zrání - zvýší se intenzita a délka dochuti. ENARTIS TAN ELEGANCE se doporučuje používat v bílých vínech, kvůli jeho schopnosti prodloužit životnost a zvýšit organoleptický profil.

Aplikace:

Při kvašení nezbytný antioxidant. Při zrání bílého a růžového vína propůjčuje strukturu, perzistenci a aromatickou komplexnost.

Dávkování:

- při kvašení: 10 - 15 g/hl
- do vína: 5- 10 g/hl

Návod k použití:

Rozpusťte ENARTIS TAN ELEGANCE 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 přídavek 3 - 4 týdny před lahvováním, aby se předešlo problémům při filtraci nebo vzniku zákalu v láhvi.

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.