

BLUETANN Pro

Práškový tanín na kontrolu J-MF

VLASTNOSTI

BLUETANN Pro je špeciálnou selekciou tanínu z dubienky s vyše 96% kyseliny tanínovej, má svetlo béžovú farbu, je ľahko rozpustný vo víne a má výrazné bakteriostatické vlastnosti pri veľmi nízkych dávkach. Jeho použitie umožňuje kontrolovať jablčno-mliečnu fermentáciu.

POUŽITIE

Tanín s veľmi vysokými bakteriostatickými schopnosťami, ktoré sú špecifické voči baktériam, zodpovedným za jablčno-mliečnu fermentáciu, má mierne antioxidantné a antioxidázické schopnosti, je neutrálnej chuti.

BLUETANN Pro je výsledkom špecifickej selekcie tanínov, špeciálne vyvinutý na zvýšenie svojich bakteriostatických vlastností.

Vyvíja svoju aktivitu už pri nízkych dávkach, pričom umožňuje svoje použitie aj pre aromatické odrodové mušty a vína.

BLUETANN Pro bol vyselektovaný, pričom sa sústredilo na možnosť kontrolovania a bránenia množeniu baktérií, ktoré sú zodpovedné za jablčno-mliečnu fermentáciu a možnosť reagovania s kyselinou jablčnou.

Možnosť kontrolovania jablčno-mliečnej fermentácie produktom BLUETANN Pro umožňuje zachovať aromatickú sviežosť vín, pričom sa zvyšuje "shelf life".

Vo februári, pred zvýšením teploty prostredia, sa odporúča jeho opätovné použitie na kontrolu laktobaktérií, keď sa stávajú podmienky pre ne priaznivejšími (zvýšenie teploty, zníženie molekulárneho SO₂ atď.).

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

2- 5 g/hl – biele vína;

2- 5 g/hl – červené a ružové vína;

2- 5 g/hl – prídanie na predĺženie ochrannej doby.

Pre svoje vlastnosti sa všeobecne odporúča jeho použitie po prípadnom použití klarifikantov.

Rozpustiť produkt priamo vo víne a pridať ho homogénne do masy.

Poznámka: Odporúča sa stály monitoring koncentrácie kyseliny jablčnej a kyseliny mliečnej pre zhodnotenie udržania bakteriostatickej účinnosti v čase.

ZLOŽENIE

Zmes tanínov z dubienky. Kyselina tanínová vyše 96%.

BALENIA

Vrecká po: 250 g a 1 kg.

Tento produkt nie je považovaný za nebezpečný, a teda sa nevyžaduje bezpečnostný list.

EVER S.r.l.

Via Pacinotti, 37 – 30020 Pramaggiore (VE)

T: +39 0421 200 455 | F: +39 0421200460

info@ever.it | www.ever.it



Spoločnosť so systémom kontroly kvality certifikát ISO 9001-2008 certifikát N. IT06/0451.

Výskum, vývoj, výroba a marketing adjuvantov a aditív pre priemysel a nápoje. Sektor EA: 03.