

EVERTANN FRUITY

Tanín pre vinifikáciu červených vín

VLASTNOSTI

EVERTANN FRUITY je tanín, ktorý má pozitívnu interakciu s aromatickými prekurzormi hrozna, pričom exaltuje znaky ovocia, čerešne a červeného ovocia. Táto jeho vlastnosť je vo veľkej miere spôsobená schopnosťou zvyšovať potenciál redox, predchádzať tvorbe H₂S, napomáhať tvorbe aromatických molekúl. Stimuluje vyzrievanie tanínov, pričom redukuje adstringenciu a je optimálny na ochranu a stabilizáciu farby už od prvých fáz macerácie.

POUŽITIE

EVERTANN FRUITY sa odporúča pri macerácii a na začiatku alkoholovej fermentácie.

Kondenzované taníny obsiahnuté v produkte EVERTANN FRUITY umožňujú zlepšiť polyfenolovú štruktúru, pričom chránia antokyány a farbu pred oxidáciou už od rozdrvenia hrozna a od prvých fáz extrakcie.

EVERTANN FRUITY sa používa, pretože:

- posilňuje a zaobľuje chuť;
- zvyšuje objem a chuťovú perzistenciu;
- harmonizuje bukét exaltovaním znakov ovocia.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

10 - 20 g/hl – pri vinifikácii, rozdelené na časti: v momente plnenia fermentátora a po 48 hodinách;

Rozpustiť produkt vo vode alebo víne v pomere 1 : 10 a pridať ho homogénne do masy.

ZLOŽENIE

Kondenzované taníny

BALENIA

Vrecká po 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.