

EVERTANN FRUITY CRU

Špecialita pre školenie, zrenie a pred fľašovaním

VLASTNOSTI

EVERTANN FRUITY CRU sa zrodil z pozornej reakcie na požiadavky trhu s vínom orientovaného na spotrebu sviežich a aromatických vín s ovocnými znakmi.

Je to tanín novej koncepcie, pri ktorom inovatívna metóda extrakcie umožňuje zachovať nezmenené reakčné schopnosti, pričom garantuje lepší aromatický dopad. EVERTANN FRUITY CRU je preto schopný exaltovať vo víne typické vône červeného ovocia (čerešňa, slivka, jahoda).

Jeho vysoká reaktivita garantuje ochranu farby vín (červených a ružových) a predlžuje ich shelf-life.

Jeho použitie je zaujímavé aj pri bielych vínach, kde pri nižších dávkach je schopný zvýšiť aromatickú jemnosť a mäkkosť.

Jeho antioxidantná schopnosť má významnú úlohu, pretože umožňuje zachovávať voľný SO₂ stabilnejší v čase.

POUŽITIE

EVERTANN FRUITY CRU sa odporúča pre všetky akostné vína určené na fľašovanie, kde:

- rýchlo stabilizuje potenciál redox vín smerom k vysokým úrovňam, pričom odstraňuje nedostatky z redukcie;
- harmonizuje bukét exaltovaním ovocných znakov;
- zosilňuje a zaokrúhľuje chuť;
- zvyšuje objem a chuťovú perzistenciu.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

1 - 5 g/hl pri bielych vínach

5 - 15 g/hl pri červených a ružových vínach

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

POZNÁMKY: na definovanie optimálneho dávkovania a pre vyhnutie sa nežiadúcim koloidným účinkom sa odporúča uskutočniť niekoľko laboratórnych skúšok.

ZLOŽENIE

Kondenzovaný tanín.

BALENIA

Balenia 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.