

EVERTANN ROUGE

Granulovaný tanín pre výrobu červených vín

VLASTNOSTI

Produkt EVERTANN ROUGE je zmes kondenzovaných hydrolyzovateľných tanínov, ktorý využíva vysokú reaktivitu elagických tanínov a schopnosť absorbovať a blokovat kyslík, ktorá je vlastná pre proantokyanidíny.

POUŽITIE

EVERTANN ROUGE je v granulovanej forme, rozpustí sa ľahko vo vode alebo víne.

EVERTANN ROUGE je ideálny pre stabilizáciu farby červených vín od rozdrvenia hrozna až po školenie vína.

EVERTANN ROUGE posilňuje štruktúru a prispieva k dobrej skladovateľnosti vína. Je optimálny ako koadjuvant pre proteínové klarifikácie, vďaka svojmu vysokému povrchovému elektrickému náboju.

Má vysokú antioxidantickú schopnosť, ľahko sa používa, má rýchly efekt, a preto sa odporúča jeho použitie od rozdrvenia hrozna až po 1. stáčanie, tak aby sa vyhlo tomu, že by kyslík nevyberane poškodil farbu a tiež príjemné odrodové arómy.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

10 - 20 g/hl – na rozdrvené hrozno alebo pri macerácii;

10 - 25 g/hl – pre červené vína na posilnenie štruktúry;

5 - 10 g/hl – pre červené vína ako deproteinizátor.

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

POZNÁMKA: Odporúčajú sa skúšky v malom na stanovenie optimálneho dávkovania a vyhnutie sa nežiadúcim koloiodným efektom.

ZLOŽENIE

Zmes hydrolyzovateľných kondenzovaných tanínov

BALENIA

Vrecká po 1 kg, vrecia po 10 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.