

SINERGY EQUILIBRIUM

Zlepšovateľ senzoriky a stability pre školenie vín

VLASTNOSTI

SINERGY EQUILIBRIUM je preparát na báze vyselektovaných bunkových stien kvasiniek a elagického tanínu.

SINERGY EQUILIBRIUM bol vyvinutý pre školenie červených a bielych vín vysokej kvality. Okamžite vytvára oxidačno-redukčné podmienky, ktoré sú ideálne pre školenie vín, pričom rýchlo prináša prírodné komponenty, ktoré ušľachtilé kaly a drevené nádoby (barrique) uvoľňujú v priebehu dlhšej doby.

POUŽITEĽ

SINERGY EQUILIBRIUM môže byť použitý ako na biele, tak aj na červené vína.

Je získaný z kmeňov kvasiniek s vysokým uvoľňovaním manoproteínov a tanínov, získaných z praženého dubového dreva. Zvyšuje harmóniu a telnatosť vín, pričom súčasne napomáha chuťovej perzistencii a odstráneniu suchých a horkých znakov.

V spojení s mikroxidáciou predchádza tvorbe nepríjemných sírnatých zlúčenín. Značne prispieva ku konzervovateľnosti vína a k zachovaniu jeho sviežosti v čase. Je veľmi účinný pri prevencii "pinkingu" u bielych vín a pri stabilizácii farby u ružových a červených vín.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

10-50 g/hl: po 1. stáčaní vína a počas školenia vína.

Postupne rozpustiť produkt SINERGY EQUILIBRIUM v objeme vody alebo vína rovnajúcom sa 10-násobku jeho hmotnosti, dobre premiešať s cieľom dosiahnutia dobrej suspenzie. Homogenizovať roztok s vínom vhodnou uzavretou remontážou. Masu premiešať 1-2 razy týždenne, počas 15-20 dní, pričom robiť periodické degustácie.

ZLOŽENIE

Preparát z bunkových stien kvasiniek a elagický tanín.

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.