

# TANNALLIER QVE'

**Tanín pre školenie a pred flašovaním červených a bielych vín**

## VLASTNOSTI

TANNALLIER QVE' je výsledkom blendu najlepších drier z francúskeho duba, pre stredný stupeň praženia.

Počas extrakcie produkt TANNALLIER QVE' zachováva nedotknuté aromatické komponenty, ktoré sú vlastné pôvodnému drevu, a tak je schopný preniesť do vína organoleptické vlastnosti, ktoré sú typické pre vína školené v drevených sudoch, pričom zvyšuje znaky praženia a vanilky. Víno je potom v ústach veľmi mäkké a sladké.

## POUŽITIE

1. stáčanie a školenie:

- Rozširuje aromatický profil, predchádza tvorbe redukčných pachov, prispieva k stabilizácii farby červených vín a koriguje situácie nedostatku štruktúry a prílišnej "chudosti".

Pred flašovaním

- Prináša do vína príjemné aromatické znaky vanilky, a tým činí bukét vína oveľa komplexnejším a čistejším, koriguje prípadné nedostatky objemu a telnatosti.

Je veľmi reaktívny voči kyslíku, a preto hrá dôležitú rolu pri skladovaní vína, pretože ho chráni pred oxidáciou.

## DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

10-20 g/hl – školenie: vyvažuje tanínovú štruktúru a prináša aromatické znaky;  
5-15 g/hl – pred flašovaním: pre komplexnosť bukétu a na predĺženie "shelf life" vína.

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

POZNÁMKA: Odporúčajú sa predbežné laboratórne skúšky na stanovenie optimálneho dávkovania a

vyhnutie sa nežiadúcim koloidným efektom. Pre biele vína používať minimálne dávky.

## ZLOŽENIE

Dubový 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.