

TANNSTRUCTURE

Tanín pre školenie

VLASTNOSTI

TANNSTRUCTURE je tanín pre školenie, extrahovaný z cenného dubového dreva. Prezentyje sa ako prášok "kamzíčej" farby, ktorý je ľahko rozpustný vo vode a víne a má adstringentno-sladkú chuť.

TANNSTRUCTURE má vysoký povrchový elektrický náboj.

POUŽITIE

TANNSTRUCTURE je ideálny tanín na integrovanie štruktúry vín a na využitie vzácnych technologických vlastností elegických tanínov.

TANNSTRUCTURE sa používa od 1. fáz vinifikácie a umožňuje:

- zvyšovať antioxidačnú ochranu a vykonáva dôležitú antiradikálovú činnosť, pričom chráni aromatické a farbiace látky, a tak predlžuje životnosť vína;
- regulovať oxidačno-redukčný potenciál vín, čím bráni vzniku redukčných stavov a rieši defekty z redukcie;
- odstraňovať zápachajúce sírne zlúčeniny tým, že vytvára komplexy bez zápachu;
- komplexovať ťažké kovy (Fe, CU, Zn) a tým bráni zhubnému účinku ako katalizátorov oxidácie;
- podnecovať kopigmentačné javy s antokyánmi a s tanín-antokyanínovými polymérmi vína, čo vedie k zvýšeniu vnímania intenzity sfarbenia;
- reagovať s nestabilnými proteínmi muštu, a preto je možné ho považovať za platného synergického alebo alternatívneho koadjuvanta k bentonitu.

Súčasnú skúsenosť ozrejmili zaujímavú interakciu medzi pridaním produktu TANNSTRUCTURE a aplikáciou techniky mikrooxidácie.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

2 – 5 g/hl – biele vína pri vinifikácii a ako oxidačno-redukčná kontrola;

10 – 20 g/hl – červené vína;

0,5 – 1,5 g/% alkoholu/hl – destiláty.

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

POZNÁMKA: na stanovenie optimálneho dávkovania a vyhnutiu sa nežiadúcim koloidným efektom sa odporúča predom urobiť laboratórne skúšky.

ZLOŽENIE

Hydrolyzovateľný 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.