

SINERGY WHITE

Zmes elagických tanínov a neaktívnych kvasiniek bohatých na glutatión

VLASTNOSTI

Je to produkt, ktorý bol vynájdený pre biele a ružové vína, s cieľom napomáhania a zlepšenia ich aromatickej intenzity a predchádzania tvorby hnedých a oranžových znakov. Je plodom experimentov uskutočnených vo vínnej pivnici preto, aby sa vyhlo tomu, že mušt, vytekajúci z bobúľ, by bol rýchlo pozmenený kyslíkom z prostredia, predovšetkým v prítomnosti kovových katalyzátorov, reziduálnych z ošetrov vo vinohrade.

SINERGY WHITE využíva synergický účinok derivátov kvasiniek, bohatých na glutatión a "poolu" tanínov, obzvlášť aktívny, na blokovanie voľných radikálov, generovaných medou. Vytvára ochrannú bariéru na zachovanie aróm a napomáha prirodzenému vývoju katechínov.

POUŽITIE

Počas fáz rmutovania a drvenia hrozna na rýchlu komplexáciu oxidovaných derivátov a na zabránenie, konkurečným spôsobom, účinku polyfenoloxidázy.

Pri oxidácii v prevažne vodnatej fáze, na zabránenie tvorby voľných radikálov, ktoré by pôsobili ako silné oxidanty.

Pri oxidácii v alkoholovej fáze na napomáhanie stabilizácie katechínov, pričom sa vyhne tomu, že by ich zotrvanie v pôvodnej – nestabilnej forme pozmenilo chromatické znaky budúceho vína.

SINERGY WHITE môže byť použitý aj na zredukovanie použitia SO₂, predovšetkým pred alkoholovou fermentáciou.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

20-40 g/q - v násypke, na rozdrvené hrozno a vo vodnatej fáze;

10-20 g/hl - v alkoholovej fáze a pri stáčaniach.

Dispergovať priamo na hrozno v násypke. Pre rozdrvené hrozno a víno: rozpustiť produkt vo vode v objeme rovnajúcom sa 10-násobku jeho hmotnosti a pridať roztok do masy, pričom napomáhať disperzii.

ZLOŽENIE

Vyselektované elagické taníny a neaktívne kvasinky prirodzene bohaté na glutatión.

BALENIA A SKLADOVANIE

Vrecia po 10 kg.

Skladovať na chladnom a suchom mieste. Odporúča sa rýchle použitie po otvorení balenia.

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.