

BLUETANN VIVACE

Selekcia kondenzovaných tanínov spolu s polysacharidmi rastlinného pôvodu

VLASTNOSTI

BLUETANN Vivace je špeciálna selekcia kondenzovaných tanínov schopných pozitívne vplývať na odrodové aromatické vlastnosti červených odrôd hrozna, predovšetkým ak je schopný prinášať znaky, ktoré sú typické pre kôstkové ovocie, ako je napríklad čerešňa a slivka.

Selekcia tanínov v produkte BLUETANN Vivace je výsledkom zvláštného procesu výberu a purifikácie, ktorý je konštatne udržiavaný vďaka prítomnosti polysacharidov rastlinného pôvodu v tomto "cocktaili", ktoré sú starostlivo vyberané.

POUŽITIE

BLUETANN Vivace okrem toho, že pozitívne vplýva na organoleptickú vyváženosť vín, je schopný prejaviť bakteriostatické vlastnosti voči baktériam, zodpovedným za jablčno-mliečnu fermentáciu; Jeho aktivita je skompletizovaná antioxidačným a stabilizačným účinkom voči farbe.

BLUETANN Vivace je schopný zredukovať rastlinné aromatické znaky a prinášať väčšiu okrúhlosť a mäkkosť do vín, získaných z červených odrôd hrozna aj vtedy, keď nebola dosiahnutá fenolová zrelosť.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

5 g/hl – červené a ružové vína.

Vzhľadom na jeho vlastnosti sa všeobecne odporúča použiť ho po prípadnom použití klarifikantov.

Rozpustiť produkt priamo vo víne a pridať ho homogénne do masy.

Poznámka: Stály monitoring koncentrácie kyseliny jablčnej a kyseliny mliečnej je nevyhnutný pre garantovanie bakteriostatickej účinnosti.

ZLOŽENIE

Zmes hydrolyzovateľných a kondenzovaných tanínov spolu s polysacharidmi rastlinného pôvodu.

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.