

EVERTANN REDOX

Antioxidačný tanín pre výrobu vín

VLASTNOSTI

EVERTANN REDOX je formulát tanínov s vysokou antioxidačnou a antioxidačnou schopnosťou.

Je ideálny na ošetrovanie hrozna, muštov, bielych a ružových vín, u ktorých zlepšuje farebný odtieň a zvyšuje aromatickú stabilitu počas celej doby skladovania.

EVERTANN REDOX má nízky povrchový elektrický náboj.

POUŽITIE

EVERTANN REDOX je určený na ošetrovanie hrozna, muštov a vín, kde posilňuje štruktúru a vykonáva silnú antioxidačnú a antioxidačnú aktivitu. Ak víno nemá dostatočnú štruktúru, tak je dobrým pravidlom uskutočniť ošetrovanie produktom EVERTANN REDOX, aby sa priniesol do vína určitý stupeň komplexnosti a prispelo k jeho lepšej skladovateľnosti.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

10 - 20 g/hl – na kontrolu a ochranu pred kyslíkom.

5 - 15 g/hl – pri klarifikácii alebo na korekciu organoleptických vlastností.

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

POZNÁMKA: Odporúčajú sa skúšky v malom na stanovenie optimálneho dávkovania a vyhnutie sa nežiadúcim koloiodným efektom.

ZLOŽENIE

Zmes hydrolyzovateľných tanínov.

BALENIA

Vrecia po 25 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.