

TANNALLIER DIST

Tanín pre školenie

VLASTNOSTI

TANNALLIER DIST je špeciálna zmes cenných dubových tanínov, prášok "kamzíčej" farby (svetlo hnedo-červenkastá), rozpustný vo vode a víne.

TANNALLIER DIST má adstringentno-sladkú chuť. Stupeň praženia, ktoré podstúpilo drevo pred extrakciou umožňuje vyvíjať veľké množstvo polysacharidov a cyklických aldehydov, odvodených priamo z dreva a je schopný dodať vínam alebo destilátom aromatické charakteristiky a tanínovú "sladkosť", ktoré sú typické pre vína a destiláty uchovávané v novom dreve.

POUŽITIE

TANNALLIER DIST je veľmi cenný elagický tanín, špeciálne vyvinutý pre použitie pri výrobe brandy a destilátov, ktoré sú určené na vyzrievanie, ktorým prináša značné zlepšenie ako z hľadiska štruktúry, tak aj úrovne arómy a farby. Charakteristiky zvláštnej aromatickej elegancie činia z produktu TANNALLIER DIST ideálny tanín pre prípravu "liqueur d'expédition", vo fáze dávkovania šumivých vín, pripravovaných metódou "classico".

Dosiahli sa extrémne zaujímavé výsledky pri dávkovaní produktu TANNALLIER DIST do červených a bielych vín, ako úprava pred flašovaním.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

Vo fáze školenia alebo pred flašovaním

0,5-2 g/hl – biele vína;

2-5 g/hl – červené vína;

0,5-1 gr/% obj./hl – destiláty.

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.

ZLOŽENIE

Dubový tanín

BALENIA

Vrecká po 500 g.

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.