

TANNSTRUCTURE MICRO

Dubový tanín

VLASTNOSTI

TANNSTRUCTURE MICRO je cenný tanín, ľahko rozpustný vo vode a víne, má adstringento-sladkú chuť.

TANNSTRUCTURE MICRO má vysoký povrchový elektrický náboj.

POUŽITIE

TANNSTRUCTURE MICRO je ideálny produkt na ochranu hrozna pred nebezpečným účinkom O (kyslíka) a enzýmov.

TANNSTRUCTURE MICRO svojím účinným antiradikálovým pôsobením chráni aromatické a farbiace látky a predlžuje životnosť vína.

TANNSTRUCTURE MICRO je užitočný pre vytváranie stabilných väzieb pomocou aldehydových premostení medzi antokyánmi a tanínmi, vyextrahovanými z hrozna.

TANNSTRUCTURE MICRO sa používa na rozdrvené hrozno alebo na mušt, flokuluje nestabilné proteíny a tým redukuje následné dávky deproteinizátora do vína.

Pôsobí ako koloidný protektor tanínov a napomáha vyváženiu organoleptických vlastností: mäkkosti a okrúhlosti a interguje štruktúru vína.

Je obzvlášť zaujímavý pri použití spolu s technikou mikrooxidácie.

DÁVKOVANIE A SPÔSOB POUŽITIA

10 – 20 g/hl – červené vína na ozdrvené hrozno;

2 – 5 g/hl – červené vína pri stáčaní;

5 – 10 g/hl – biele vína pri vinifikácii (na rozdrvené hrozno), pre antioxidačný a antioxičický účinok a kombináciu s proteínmi.

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

POZNÁMKY: odporúčajú sa testy v malom na stanovenie optimálneho dávkovania a vyhnutie sa nežiadúcim koloidným efektom.

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.