ENARTIS TAN DC (DARK CHOCOLATE)

Elagický tanin

Složení: elagický tanin extrahovaný ze středně silně páleného dubu.

Vlastnosti: ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE (HOŘKÁ ČOKOLÁDA) je tanin získaný z dubů rostoucích v Limousinských lesích. Prodloužené zrání dřeva a střední stupeň toustování zvyšuje extrakci polysacharidů a cyklických aldehydů. Tím získává tanin sladké, jemné a senzoricky vyvážené tóny, typické pro vína zrající ve francouzských barikových sudech. Originální proces extrakce zajišťuje velmi intenzivní profil vůně s charakteristickými tóny hořké čokolády, koření (vanilky, muškátového oříšku, skořice, hřebíčku, bílého pepře) a pražené kávy. Díky těmto vlastnostem je vhodné použít tento tanin do barikových sudů starých tři a více let. Je taky účinný v prevenci a léčbě reduktivních tónů.

Aplikace: V průběhu zrání nebo před lahvováním:
- zvyšuje aromatiku a komplexnost
- prodlužuje životnost barikových sudů
- osvěžuje vína starších ročníků

Dávkování:
0,5 - 5 g/hl bílá vína
0,5 – 15 g/hl červená vína

Návod k použití: rozpusťte tanin ve vodě nebo víně v poměru 1:10, za stálého míchání přidejte do celého objemu nádoby. Je vhodné použít Venturiho trubici. Před aplikací se doporučuje provést laboratorní zkoušky, za účelem identifikace správné dávky taninu v závislosti na typu vína a požadovaném výsledku. Doporučujeme provést přídavek během zrání nebo 1 - 2 týdny před lahvováním, aby se předešlo problémům při filtraci nebo vzniku zákalu v láhvi.

Skladování : Uzavřené balení: skladujte na suchém a dobře větratelném místě.
Otevřené balení: pečlivě uzavřete a skladujte dle pokynů výše.

Balení: 0,5 kg.

Produkt schválen pro vinařství, v souladu s: Reg. (CE) N. 606/2009.