ENARTIS TAN COEUR DE CHENE

Enologický tanin

Složení: dubový elagický tanin.

Vlastnosti: jemný, amorfní, tmavě hnědý prášek s nepatrnou vůní vanilky. ENARTIS TAN COEUR DE CHENE je směs elagických taninů extrahovaných ze stejného dřeva, které je používáno pro výrobu sudů barrique, tzn. dubových desek dlouze skladovaných v přírodních podmínkách, a poté toustovaných. Produkt může být užívaný za účelem prodloužení životnosti sudů barrique. Navíc, ENARTIS TAN COEUR DE CHENE má větší schopnost než SO2 oddělit volné radikály z molekulového kyslíku a tato schopnost ve skutečnosti také chrání SO_2. Produkt přináší jemný nádech vanilky a koření do vína a produkuje vyzrálou a dobře vyváženou taninovou strukturu. Tento tanin je ideální pro vína zrající v sudu.

Aplikace: váže volné radikály, přináší aroma vanilky a dřeva, pro finalizaci prvotřídních vín, pro prodloužení životnosti dřevěných sudů.

Dávkování: 3-10 g/hl pro všechna vína

Návod k použití: rozpusťte ENARTIS TAN COEUR DE CHENE v 10-ti dílech teplé vody nebo vína (40 - 50°C). Vzniklou suspenzi přidejte do moštu (vína) během stáčení, použitím Venturiho trubice nebo dávkovacího čerpadla. Před aplikací se doporučuje provést laboratorní zkoušky, za účelem identifikace správné dávky taninu v závislosti na typu vína a požadované výsledku. Doporučujeme provést přídavek 3 - 4 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: 1 kg.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009.