ENARTIS TAN CLAR

Enologický tanin

Složení: elagický tanin

Vlastnosti: lehce barevný jemný prášek s mírně lesní vůní. ENARTIS TAN CLAR je hydrolyzovaný elagický tanin získaný z glykosidů kyseliny elagové. Jeho chemické vlastnosti podporují přirozenou reakci endogenních taninů, zesilují tělo vína a podporují čeřící proces. Napomáhá fixovat a stabilizovat molekuly odpovědné za barvu během vinifikace červených vín, zvyšuje bakteriostatický a antioxidační účinek oxidu siřičitého. Je běžně použitelný pro čeření bílých i červených vín, zvláště vhodná je kombinace s lehce hydrolyzovanou želatinou (PULVICLAR S).

Aplikace: jako čeřící činidlo v kombinaci s želatinou, nebo jako stabilizátor barvy v moštu i víně.

Dávkování:
3-6 g/hl pro čeření moštu
4-8 g/hl pro čeření bílých vín
5-10 g/hl pro červení vína

Návod k použití: rozmíchejte část ENARTIS TANu v desetinásobném množství vody nebo vína za stálého míchání. Přidejte k vínu nebo moštu během přečerpávání, doporučuje se použít Venturiho trubice nebo dávkovací čerpadlo. Pro použití k čeření je vhodné přidat ENARTIS TAN jeden až dva dny před želatinou, mírně provzdušnit.

Skladování: v suché, dobře větratelné místnosti.

Balení: 1 kg.

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