ENARTIS TAN AROM

Enologický tanin určený pro bílá a rosé vína

Složení: galické a digalické taniny, buněčné stěny kvasinek bohaté na peptidy (polysacharidy) s antioxidačním účinkem.

Vlastnosti: nahnědlé granulky s jemným kvasinkovým aroma. ENARTIS TAN AROM je směs dvou silných antioxidantů: hydrolyzovatelných taninů a buněčných stěn kvasinek bohatých na antioxidační peptidy. Aplikace v před-fermentační fázi u bílých a rosé vín zajistí zvýšení odrůdového a sekundárního aroma vína. Uvolněné aminokyseliny a peptidy jsou zdrojem důležitých prekurzorů. Vybrané druhy kvasinek jsou schopné je přeměnit a vytvořit tropické a kořeněné aroma. Galické a digalické taniny odstraňují nestabilní bílkoviny a snižují nutnost bentonitového čiření. Aplikace ENARTIS TAN AROM napomáhá produkci stabilních vín s intenzivním, svěžím aroma.

Aplikace
- antioxidační ochrana a stabilizace barvy a aroma u bílých a rosé vín
- zvýraznění tropické a kořeněné vůně
- odstranění nestabilních bílkovin v moštu

Dávkování:
2 – 20 g/hl

Návod k použití: rozpustit jeden díl ENARTIS TAN AROM v 10 dílech vody nebo moštu, dokonale promíchat. Takto připravený roztok za stálého míchání přidáme do celého objemu. Lze použít dávkovací čerpadlo.
Doporučené rozdělení dávky:
5 – 10 g/hl po vylisování pro antioxidační ochranu a odstranění bílkovin
5 – 10 g/hl při inokulaci kvasinek pro stimulaci uvolňování aromatických prekurzorů (thiolů)

Skladování: Uzavřené balení: skladovat na chladném, suchém, dobře větratelném místě. Otevřené balení: pečlivě uzavřít a skladovat jako je uvedeno výše.

Balení: 1 kg.

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