ENARTIS TAN FRUITAN

Enologický tanin extrahovaný z hroznů

Složení: kondenzovatelný tanin, extrahovaný ze semen z bílých hroznů.

Vlastnosti: středně zrnitý prášek, smetanové barvy a jemné hroznové vůně. ENARTIS TAN FRUITAN je směs kondenzovatelných taninů, extrahovaných z čerstvých, fyziologický zralých, bílých hroznových semen. Tyto proanthokyanidické taniny vázáním reagují s anthokyaniny (molekuly odpovědné za barvu u červených vín) a chrání proti oxidaci. Použití ENARTIS TAN FRUITAN během kvašení na slupkách nebo ihned po alkoholovém kvašení zlepší stabilitu barviva a aroma ve víně v průběhu času. ENARTIS TAN FRUITAN používaný v bílých vínech má pozitivní účinek na organoleptické vlastnosti vína, zlepšení intenzity a perzistence vůně bez vlivu na strukturu nebo rovnováhu kyselin ve víně. V červených vínech ENARTIS TAN FRUITAN zvyšuje plnost a ovocné aroma, kryje nadměrnou svíravost, která může redukovat potřebu dalšího číření.

Aplikace: během kvašení a ihned po malolaktické fermentaci pro stabilitu barvy u červených a rosé vín. Ve všech vínech na zlepšení struktury a organoleptických vlastností. U šumivých vín pomáhá při sedimentaci kvasinek a zlepšuje strukturu a organoleptické vlastnosti.

Dávkování:
10 - 20 g/hl během kvašení
3 - 10 g/hl do hotových vín
1 - 3 g/hl pro šumivá vína během druhotného kvašení

Návod k použití: rozpusťte ENARTIS TAN FRUITAN 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 požadovaném výsledku.

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

Balení: 1 kg sáček.

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