

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.

Charakteristika: 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.

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