

ENARTIS TAN ROUGE

Barvu stabilizující enologický tanin

Složení:

Směs kondenzovatelných a hydrolizovatelných taninů

Vlastnosti: jemný, amorfni, světle žlutohnědý prášek s mírně lesnatou vůní. ENARTIS TAN ROUGE je směs taninů, které jsou velmi účinné pro stabilizaci barviva červených vín; také zvětší strukturu vína a usnadní vyčištění. Přidaný k červeným vínům během macerace chrání a stabilizuje molekuly barviva a podporuje účinek čířidel, zvláště s bílkovinovým základem, ale nestrhává víno nadměrně. Také harmonizuje chuť díky své minimální svíravosti.

Aplikace:

Pro modré hrozny které jsou chudé na taniny. Jako stabilizátor barvy v moštu a víně, Jako čířidlo v kombinaci se želatinou

Dávkování:

- během macerace 10 – 20 g/hl (15 – 40 g/hl na hrozny napadené Botrytis cinerea)
- během zrání 5 – 15 g/hl

Návod k použití:

Rozpusťte ENARTIS TAN ROUGE 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.

Skladování:

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

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