ENARTIS TAN ROUGE

Barvu stabilizující enologický tanin

Složení: směs kondenzovatelných a hydrolizovatelných taninů.

Vlastnosti: jemný, amorfní, 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 vyčiření. Přidaný k červeným vínům během macerace chrání a stabilizuje molekuly barviva a podporuje účinek čiřidel, 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 a nebo jako čířidlo v kombinaci se želatinou.

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

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.

Balení: 1 kg sáček, 15 kg sáček.

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