# ENARTIS TAN ELEVAGE

Enologický tanin

**Složení:** elagický tanin dubový.

**Vlastnosti:** jemný, amorfní, světle žlutohnědý prášek s mírně lesnatou vůní. ENARTIS TAN ELEVAGE je elagický tanin extrahovaný z dubu; používá se v průběhu bonifikace a jako krášlicí prostředek. Efektivní při torbě struktury těla a vůně a harmonizuje vůně bílých a červených vín. Vytváří komplexy a odbourává thioly a merkaptany, které způsobují nežádoucí vůně. Přídavek ENARTIS TAN ELEVAGE na konci malolaktického kvašení, chrání barevné molekuly před oxidací.

**Aplikace:** stabilizace barvy moštu a vína, zvýšení struktury vína, prevence sirky.

**Dávkování:**
2 - 8 g/hl  bílá vína
4 - 15 g/hl  červená vína

**Návod k použití:** rozpusťte ENARTIS TAN ELEVAGE 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 (obsahující dva 500 g balíčky).

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