ENARTIS TAN BLANC

Enologický tanin určený pro bílá vína

Složení: galický tanin.

Vlastnosti: jemný, amorfní, nažloutlý prach, s nepatrnou květinovou vůní. ENARTIS TAN BLANC je hydrolizovatelný galotannin, který se hydrolýzou rozloží na glukosu a kyselina galovou. Pomůže upevnit a stabilizovat aroma z vína, snižuje rizika vzniku vadných vůní a předchází produkce di- methyl sulfidu. Díky své světlé barvě se ENARTIS TAN BLANC zvláště hodí pro bílá vína; může být použit v průběhu vinifikace, kde zlepší bakteriostatickou a antioxidační funkci kysličníku siřičitého. Posléze, může být užitečný v prevenci proti měděným a železným zákalům.

Aplikace: antioxidační účinek, prevence sirky, prevence a náprava vadných vůní. Nejlépe aplikovat do moštu.

Dávkování:
3-10 g/hl v průběhu vinifikace
4-8 g/hl do hotového vína

Návod k použití: rozpusťte ENARTIS TAN BLANC v 10 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: 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.