ENARTIS TAN RED FRUIT

Enologický tanin

Složení: kondenzovaný tanin, získaný extrakcí ze dřeva ovocných stromů červených plodů.

Vlastnosti: nahnědlé granule. ENARTIS TAN RED FRUIT je směs kondenzovaných taninů většinou extrahovaných ze dřeva ovocných stromů červených plodů. Tyto proanthokyanové taniny jsou vázány k některým aromatickým prekurzorům (nor-isoprenoidy: β-ionon, β-damasceon), které jsou zodpovědné za ovocné tóny víně. Tyto prekurzory mohou být během fermentace uvolňovány za pomoci kvasinek s intenzivní β-glykosidázovou aktivitou (RED FRUIT, ES 488). Výsledkem jsou vína nesoucí odrůdové aroma spojené s bohatým ovocným aroma (třešní, jahod, švestek, borůvek a malin) vzniklým během fermentace. Navíc ENARTIS TAN RED FRUIT pomáhá stabilizovat barvu a svým antioxidačním účinkem chrání před oxidací primárního aroma.

Aplikace:
- růžové víno
- mladá a středně zralá červená vína
- u vín, kde chceme zvýšit aroma červeného ovoce a ochránit primární aroma

Aplikace do moštu před nástupem fermentace nebo v průběhu fermentace (aby se uvolnily aromatické prekurzory obsažené v tomto přípravku).

Dávkování:
10 – 30 g/100 kg červené hrozny
2 – 15 g/hl růžový mošt

ENARTIS TAN RED FRUIT by měl být přidán do moštu ve dvou částech: první zároveň s kvasinkami, druhá v 1/3 fermentace. V případě nahnilých hroznů je lepší nejprve použít (ve fázi očkování kvasinkami) silný antioxidační tanin ENARTIS TAN BLANC nebo ENARTIS TAN ROUGE.

Návod k použití: za neustálého míchání rozpusťte ENARTIS TAN RED FRUIT v 10 dílech teplé vody. Přidejte do celého objemu moštu použitím Venturiho trubice nebo dávkovacího čerpadla.

Skladování Uzavřené balení: skladovat v chladném, suchém, dobře větratelném místě. Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte jakje uvedeno výše.

Balení: sáček 1 kg.

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