

ENARTIS TAN TFT (TOTAL FRUITY)

Kondenzované taniny s antioxidačním účinkem a
zvýšením ovocného aroma u červených vín

Složení: směs kondenzovaných tatinů zajišťující antioxidační ochranu a zvyšující ovocné aroma u červených vín.

Kondenzované taniny ovocných stromů a slupek bílých hroznů.

Vlastnosti: ENARTIS TAN TOTAL FRUITY se získává speciální extrakcí a sušením při nízkých teplotách. Tím se zabrání oxidaci polyfenolů a těkavých látek, které se nacházejí v původním materiálu. Díky tomu tato směs obsahuje:

- taniny s vysokou antioxidační kapacitou
- terpeny, nor-isoprenoidy a další aromatické látky získané díky extrakci za nízkých teplot
- polysacharidy z dřeva

ENARTIS TAN TOTAL FRUITY je určený pro červená a růžová vína. Aplikace během zrání nebo před lahfováním zvyšuje ovocné aroma (třešeň, červené ovoce, červené bobule).

Obsažené polysacharidy extrahované ze dřeva zvyšují jemnost a sladkost, třísloviny dodávají strukturu a zajišťují antioxidační ochranu.

Aplikace Během zrání červených a růžových vín: zvyšuje aroma červeného ovoce ve víně, zjemňuje přezrálé tóny, které by mohly vést k oxidaci, zvyšuje antioxidační ochranu a stabilitu barvy, zvyšuje potenciál zrajících vín

Před lahfováním se: zvyšuje ovocné aroma, osvěžuje aroma a chuť, zvyšuje antioxidační ochranu oxidu siřičitého

Dávkování:

2 – 20 g/hl během zrání

0,5 – 5 g/hl před lahfováním

Návod k použití: rozpustíte ENARTIS TAN TOTAL FRUITY ve vodě nebo víně v poměru 1:10, za stálého míchání přidejte do celého objemu nádoby. Je vhodné použít Venturiho trubici. Před aplikací se doporučuje provést laboratorní zkoušky, za účelem identifikace správné dávky taninu v závislosti na typu vína a požadovaném výsledku. Doporučujeme provést přídavek během zrání nebo 1 – 2 týdny před lahfováním, aby se předešlo problémům při filtraci nebo vzniku zákalu v láhvi.

Skladování : Uzavřené balení: skladujte na suchém a dobře větratelném místě.

Otevřené balení: pečlivě uzavřete a skladujte dle pokynů výše.

Balení: 1 kg.

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