

TAN® WHITE

Borászati alkalmazásra szánt tannin

Gyártó: *Enologica Vason S.p.A. Via Nassar, 37 I - 37029 San Pietro in Cariano*

Forgalmazó: *Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.*

Összetétel:

Gesztyenéből exkluzív hidro-alkoholos extrakció segítségével kivont ellág tannin.

Tulajdonságai:

A TAN WHITE előállítása során kizárólag alkoholt és vizet használnak az extrakcióhoz, amelynek során kizárólag az édes karakterű magas minőségű polifenol frakciót nyerik ki az alapanyagból.

A TAN WHITE nagyszerűen hozzájárul a fehérborok frissességének stabilizálásához, valamint segít a bor oxidációval szembeni rezisztenciájában.

A TAN WHITE hozzájárul a bor illatának komplexitásához és a bor testének építéséhez.

Alkalmazása:

Vörösboroknál jó eredmény érhetünk el a maceráció alatt, a szőlőhéjből extrahált antocianinok stabilizálása tekintetében. A készítmény szintén alkalmazható fehérjestabilizálást célzó derítések, illetve a házasítások, valamint az egyéb borkezelési eljárások során az utolsó szűrés előtt alkalmazva.

A TAN WHITE alkalmazása során mindig tartuk be a vonatkozó szabályokat.

Használata:

Oldja fel a szükséges mennyiségű TAN WHITE-t 1:10 arányban, melegvízben, majd adja hozzá a kezelendő tételhez. Ne használjon fém edényt vagy kemény vizet a feloldásnál. Véglegesítéskor célszerű a szűrést megelőzően pár nappal (6-8 nap) adagolni.

Adagolás:

5-30 g/hL a vörösborok színtabilizációja során.

5-30 g/hL desztillált szeszek esetében.

Csomagolás:

0,5 kg-os polilaminált zacskó.

Tárolás:

Száraz, hűvös helyen tartandó, a kinyitott csomagot hermetikusan zárjuk le.

Veszélyességi besorolás:

A hatályos európai szabályozás szerint a termék nem minősül veszélyesnek.

CELLARIUS KFT.

7900 Szigetvár, Dencsházai út 12.

Adószám: 13282091-2-02

Bankszámla: 10102440-32646300-01005000

