V TAN SG

Borászati 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:

Ellagic, gallic (gesztenye és tara) chatechin (zöld tea) tanninok keveréke, magas színkioldó, és színstabilizáló hatással.

Tulajdonságai:

Az Enologica Vason több éves kutatásának eredménye. Kiváló minőségű tannin, amely az erjesztés során szükséges színstabilizáló és polifenoloxidáz-gátló hatásokat produkálja. Természetes összetevőinek köszönhetően a számos pozitív hatást gyakorol a borra. A színanyag stabilizálásért felelős, zöld teából kivont catechin típusú összetevők oxigén szegény körülmények között is magas reaktivitást mutatnak. Hatástalanítja a botrytis-fertőzés következtében kialakuló oxidázokat, stabilizálja az antociánokat, növeli az ízérzetet. A jelenlévő ellág típusú tanninok magasabb oxigén mennyiséget igényelnek a színanyagok stabilizálásához, de jelenlétüknek köszönhetően a készítmény magas dózis használata esetén sem bontja meg a bor egyensúlyát. Kiváló antioxidáns hatása mellett komplexebbé teszi a terméket.

Alkalmazása:

V TAN tannin a maceráció alatt használatos az erjesztés elejétől a leválasztásig. Használata a mustban derítő hatást fejt ki és hatékonyan alkalmazható zúzáskor, valamint a bor korai érlelési szakaszában, különösen az első fejtés után. A V TAN SG használata során be kell tartani a vonatkozó hatályos jogszabályokat.

Használata:

Oldja fel a V TAN tannint 10 rész vízben, majd adja a kezelendő tételhez. Ne használjunk fémedényeket ill. magas mésztartalommal rendelkező vizet. A kezelés alatt oxigén hozzáadása (mikro-oxidáció) javasolt.

Adagolás:

10-30 gramm /hL vörös boroknál; 3-8 g/hL rozé boroknál.

Csomagolás:

0,5 kg-os polilaminált zacskó, 5 és 20 kg zsák

Tárolás:

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

Figyelmeztetés:

A hatályos európai szabályozás alapján a termék nem minősül veszélyesnek.