



Premium® Vinacciolo SG **borászati tannin**

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona
Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

Szőlőmagból kivont granulált formulájú tannin.

Tulajdonságai:

A Premium® Vinacciolo SG a szőlőből kivonható legmagasabb minőségű tanninok közül szelektálták. A tipikusan katechin típusú tannint teljesen érett szőlőszemek magvaiból vonták ki. Ennek köszönhetően még magasabb dózisokban is kellemes hatással van a bor organoleptikus megítélésére.

Procianidin és katechin eredetű formulája magas reaktivitást mutat mind a fehérjék – bele értve a polifenol-oxidázt – mind a színyanyagokkal szemben.

A Premium® Vinacciolo SG a bornak hosszabb élettartamot biztosít, ellenálló képességet az oxidációval szemben, ugyanakkor a kezelt tétel aromákban nagyobb komplexitást mutat, frissebbnek és teltebbnek érződik.

Alkalmazása:

A Premium® Vinacciolo SG vörös- és fehérboroknál egyaránt alkalmazható.

A borkészítés kezdeti szakaszában épp úgy használható, mint a véglegesítések esetében. Használható a részben rothadt szőlőfürtök feldolgozásakor a lakkáz enzim által indukált oxidáció megakadályozására. A vörösborok készítésénél a maceráció alatti használatával eredményesen fixálhatók a szőlőhéjből kinyert antocianinok.

A Premium® Vinacciolo SG használata az erjesztés utáni időszakban is ajánlható. Adagolását szakaszosan ajánlott végezni a folyamatos természetes antioxidáns védelem kialakítása és a fehérjestabilitás elősegítése érdekében. Így elérhető a szükséges bentonit mennyiségek, valamint az alkalmazandó kén-dioxid csökkentése, ami a végtermék szempontjából további előnyöket jelent.

Több laboratóriumi kontroll és ellenőrzés garantálja, hogy a termék megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak, kitételeinek.

Használata:

Keverjük el a szükséges Premium® Vinacciolo SG-t súlyának tízszeres mennyiségű vízben, és keverjük alaposan a kezelni kívánt tételhez. Véglegesítés esetén a szűrés előtt néhány nappal alkalmazandó.

Adagolás:

5-10 g/hL a vörösborok erjesztésekor.

3-5 g/hL rozéborok készítésekor.

1-5 g/hL fehérborok készítésekor frakcionáltan alkalmazva.

Csomagolás:

0,5 kg-os polilaminált zacskókban a könnyű visszazárhatóság végett zip-rendszerrel ellátva.

Tárolás:

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

Veszélyességi besorolása:

Az 1992/01/28-as olasz minisztériumi határozat alapján: 'Nem Veszélyes'.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440