



TAN® FRUIT BLANC

Tanninkeveréken alapuló redukáló formula

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

Összetétele:

10% katechin tannin (szőlőből és zöld teából kivont); 40% L-aszorbinsav (E300); 50% Kálium-metabiszulfid.

Jellemzők:

Az összetett formulájú készítmény a must komplett oxigén elleni védelmére lett kifejlesztve. Az egy időben jelenlévő értékes katechin tannin és az antioxidáns hatóanyagok (L-aszorbinsav és kálium-metabiszulfid) lehetővé teszi, hogy a TAN® FRUIT BLANC szabályozza a must oxido-reduktív potenciálját (rH). Így lehetővé teszi, hogy a szőlőből származó eredeti aromaanyagokat megőrizzük, és átmentsük a mustból a készülő borba biztosítva annak friss, gyümölcsös karakterét. A TAN® FRUIT BLANC-t alkotó tanninok olyan procianidin és katechin tanninok, amelyek természetükből adódóan magas reaktivitást mutatnak a fehérjékkel szemben, így a polifenol-oxidáz enzimek fehérjével szemben is. Ezek a tanninok a kategóriájukon belül a legmagasabb minőségű tanninok szőlőhéjből és zöld tea levelekből kivont hatóanyagok.

Alkalmazása:

A termék a fűrtök leszedése után, vagy a must készítésekor alkalmazható. A leszedett terméssel elkeveredve a TAN® FRUIT BLANC megakadályozza a termés oxidatív degradációját az L-aszorbinsav a kálium-metabiszulfid és a katechin tanninok szinergikus hatásának köszönhetően. Ezt szinergikus hatást a katechin tanninok antioxidáz hatása teszi lehetővé, amely csökkenti a szőlőben természetes módon jelenlévő enzimek (polifenol-oxidáz) hatását.

A botritisz által megtámadott szőlőből készülő mustok esetében a TAN® FRUIT BLANC segít meggátolni a lakkáz enzim által indukált oxidatív folyamatokat.

A TAN® FRUIT BLANC tartóssá, ellenállóvá teszi a mustot az oxidációval szemben, avval hogy magasabb szabadkén-sav szint megmaradást teszi lehetővé. Az ilyen módon készített bort komplexebb aromák, friss, gyümölcsös jelleg, és nagyobb teltség jellemzi.

Használata:

Óvatosan keverjük el a szükséges mennyiségű TAN® FRUIT BLANC-t a súlyának tízszeres mennyiségűnek megfelelő vízben, majd permetezzük rá a leszedett szőlőre, kerülve, hogy az oldat fémmel érintkezzen.

Adagolás:

20-25g / 100kg ládázott szőlő

15-20g / hL frissen kinyert mustok esetében.

Figyelmeztetés: 20 g/hL TAN® FRUIT BLANC 80mg/L L-aszorbinsavat és körülbelül 50mg/L kén-dioxidot ad a musthoz.

Csomagolás:

1 kg-os polilaminált zacskókban

Tárolása:

Száraz hűvös helyen, lehetőleg bontatlanul. A bontott csomagokat zárjuk gondosan vissza, mert a levegővel érintkezve a hatóanyag-tartalom idővel csökken.

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



Veszélyességi besorolása:

Az 1992/01/28-i olasz minisztériumi határozat alapján: „XI” irritáló hatású.

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