



TUTTIFRUTTI RED

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:

A TUTTIFRUTTI RED borászati tannin egy exkluzív eljárással kivont ellágtannin, amelyet természetes poliszachariddal stabilizáltak. Az előzetes szelektált alapanyagból egy különlegesen finom és szelektív hidro-alkoholos extrakcióval vonják ki a készítményt.

Tulajdonságai:

A TUTTIFRUTTI RED tannint lassú vizes-alkoholos extrakcióval vonják ki a speciális úton kifejezetten az elegáns organoleptikai tulajdonságaira szelektált alapanyagból. Az extrahálás során csak a legkevésbé agresszív ízérzetet biztosító fenolos anyagokat, és a fából eredő poliszacharid összetevőket vonják ki, amelyek a természetes hordós érlelés során is beoldódnak a borba.

A TUTTIFRUTTI RED olyan ellágtannin, amely intenzív vörös bogyós gyümölcsökre emlékeztető illatjegyeket és jelentős teltségérzetet biztosít a kezelt tételnek.

A TUTTIFRUTTI RED kiszélesíti a bor aroma komplexitását és lágy ízérzetet biztosít, amely jellemző az illatban is megjelenik. A termék minőségi jellemzői analitikailag ellenőrizettek, amelyek megfelelnek a Codex Oenologique International (Nemzetközi Borászati Kódex) által megkövetelt kritériumoknak.

A TUTTIFRUTTI RED a készítése során átesik az instantenizációs procedúrán, amely biztosítja a termék könnyű oldhatóságát, de megőrzi annak fontos organoleptikai tulajdonságait.

Alkalmazása:

A TUTTIFRUTTI RED egyaránt használható vörösborokhoz esetleg rozéborok esetében, valamint párlatok készítése során is. Alkalmazását a tisztulási folyamatok elkezdődésétől a végső tisztítószűrésekig ajánljuk az esetleg már fehérjestabilizált borok esetében is. Borok esetében rendkívül alkalmas érlelési ciklus alatt, különösen régebbi hordók használata esetén. Hozzáadását fehérjestabil borokhoz javasoljuk, az utolsó szűrést megelőzően. Célszerű a különböző koncentrációk előzetes érzékszervi tesztelése.

Használata:

Óvatosan oldjuk föl a szükséges mennyiségű TUTTIFRUTTI RED-t 1:10 arányban, vízben, majd adjuk hozzá a kezelendő termékhez. Ne használjunk fém edényt, vagy kalciumban gazdag vizet. Tanácsos a szűrést megelőzően legalább 10 nappal hozzákeverni a tételhez.

Mindig ellenőrizze előzetesen a bor fehérjestabilitását.

Adagolás:

2-5 g/hL vörösborok esetében (bizonyos esetekben 10g/hL-ig)

1-3 g/hL rozék esetében

1-3 g/hL fehérboroknál

5-20 g/hL desztillált alkoholoknál.

Csomagolás:

0,5kg-os polilaminált zacskókban, visszazárható Zip rendszerű zárral ellátva.

Tárolás:

Fénytől és sugárzó hőtől elkülönítve, hűvös száraz helyen gondosan visszazárt zacskóban.

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:

A jelenlegi szabályozás alapján a termék a „Nem Veszélyes” kategóriába sorolandó.

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