



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

## ViniTanninTM Multi Extra

SPECIÁLIS TANNIN KÉSZÍTMÉNY A SZÍNANYAGOK ÉLÉNKÍTÉSÉRE  
KIEFEJEZETTEN VÖRÖSBOROKHOZ

### Új megközelítés a vörösborkok tanninkezelésében:

A ViniTanninTM Multi Extra egy magas tisztaságú, - vörösbort adó szőlőfajta héjából nyert- tannin készítmény. Segít optimalizálni a színanyagok koncentrációját, valamint elősegíti a színanyag pigmentek (antocianin láncok) stabilizációját a mustban és a borban. A ViniTanninTM Multi Extra javítja a színintenzitást, valamint hozzájárul a bor strukturálásához kesernyész ízérzet vagy szárító tanninok mellékhatása nélkül, valamint növeli a bor érlelési potenciálját.

### A ViniTanninTM Multi Extra használatának előnyei a következők:

- Rendkívül magas tisztaságú 100%-ban természetes
- Minőségi vörösbort adó szőlőfajtából származik.
- Optimalizálja az antocianin láncok színanyag stabilizálását.
- Könnyen és jól integrálódik.
- Könnyen elkeverhető.
- Nincs kesernyész íze vagy asztringes hatása).

### Ajánlott dózisok

A ViniTanninTM Multi Extra alkalmazásának legalább 4 különböző módja lehet: egyrészt hidegáztatáskor, másrészt az erjedés alatt, majd a préselés után, illetve a palackozás előtti véglegesítésnél. Az alkalmazott maximális dózis a borász érzékszervi preferenciájára bízható. Mi azonban nem ajánljuk bármely alkalmazás esetén a 50 g/hL vagy / 100kg maximált dózist meghaladni. A ViniTanninTM Multi Extra adagolását mindig a SO<sub>2</sub> adagolása előtt legalább 15 perccel végezzük. Az optimális hatékonyság elérése érdekében az erjedés alatt a ViniTanninTM Multi Extra adagolását legalább 10 nappal az alapkénezés előtt végezzük. Ez lehetővé teszi a színanyagok stabilizálódását, és a termék lehető legjobb integrálódását a bor saját molekuláris struktúrájába.

<i>Bortípus / Fajta</i>	<i>Hidegáztatás</i>	<i>Erjesztés</i>	<i>Préselés után</i>	<i>Palackozás előtt</i>
<i>Pinot Noir, Pinotage</i>	20-30g/100kg	20-30g/100kg	20-30 g/hL	10-20 g/hL
<i>Cabernet, Merlot, Malbec</i>	10-20g/100kg	10-20g/100kg	10-20 g/hL	5-10 g/hL
<i>Tempranillo, Syrah, Grenache</i>	10-20g/100kg	10-20g/100kg	10-20 g/hL	5-10 g/hL

### Praktikus alkalmazási tanácsok

1. Keverjük el 100g ViniTanninTM Multi Extra -t 1L 40°C-os folyadékban (lehetőleg 2/3 víz és 1/3 bor).
2. A szuszpenzióhoz adagoljunk 10g/L borkősavat és azt alaposan keverjük el benne.
3. Adjuk a szuszpenziót a musthoz vagy a borhoz.
4. A palackozás/sterilszűrés előtti minimális kontaktidő 10 nap!

### Kiegészítő információ

Az egyes bortípusok és fajták esetén eltérő adagolási rátát ajánlunk az optimális hatás elérése érdekében. Biztonságtechnikai szempontból kérjük nézze át a biztonságtechnikai adatlapot. A szálló tanninport ne lélegezze be!

### Tárolás és eltarthatóság

A ViniTanninTM Multi Extra 5kg-os visszazárható műanyag dobozban kerül kiszerelésre. Eltarthatósága nem magasabb mint 25-30 °C hőmérsékleten 24 hónap. Védjük a direkt fényvel és a nedveséggel szemben. A csomagolás megnyitása után 1 hónappal felhasználható a teljes mennyiség.

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