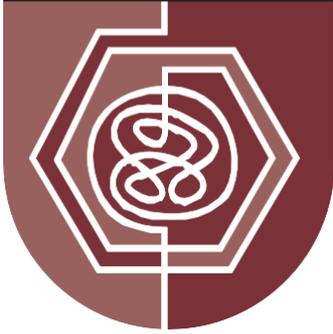


ТАНИНЫ



PREMIUM® VITE SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ ТАНИНОВ С
ВЫСОКОЙ РАСТВОРИМОСТЬЮ, ПОЛУЧЕННЫЙ ИЗ VITIS VINIFERA,
ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СОСТАВ



Гранулированный продукт, полученный из комбинации танинов, экстрагированных из различных фракций благородной виноградной лозы: листа, лозы, зрелых виноградных косточек и кожицы винограда. Эта уникальная характеристика делает его исключительным продуктом для использования в энологии.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



PREMIUM® VITE SG - это результат точного и многолетнего отбора растительного сырья. В его рецептуре присутствуют танины, полученные из кожицы винограда, листьев лозы, зрелых семян и стеблей, в интересном равновесии активности и мягких органолептических взаимодействий, так что они не мешают оригинальной проливе вина. PREMIUM® VITE SG придает продукту большую продолжительность во времени и устойчивость к окислению. Обработанное вино обладает более сложным ароматом и свежестью благодаря своей конститутивной структуре. PREMIUM® VITE SG обладает достаточно хорошей реактивностью по отношению к белкам, а также определенной кларификационной активностью.

Сам по себе он включает в себя конденсированную и эллаговую природу *Vitis vinifera*, поэтому на сенсорном уровне он мягко воздействует на структуру вина, позволяя ему выразить себя с обонятельной точки зрения.

Благодаря эксклюзивной технологии производства под названием "инстантинизация", сохраняя свои органолептические характеристики, PREMIUM® VITE SG приобретает способность быть чрезвычайно растворимым даже в холодной воде.

ПРИМЕНЕНИЕ

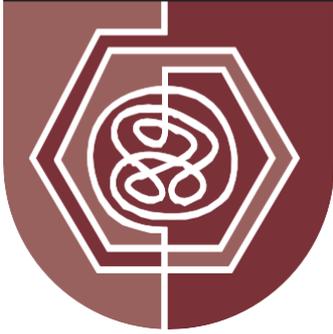


PREMIUM® VITE SG показан для обработки красных, розовых, белых вин и дистиллятов.

Его можно использовать в вине с момента окончания спиртового брожения и в дальнейших процессах, как при консервировании, так и при "finissage". Его антиоксидантное действие, направленное на защиту окислительно-восстановительной стабильности, позволяет сдерживать количество диоксида серы на различных этапах производства вина. Его использование интересно как для белых вин, так и для розовых и красных с тонкой танинной структурой (например, Pinot noir...)

При использовании PREMIUM® VITE SG соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ТАНИНЫ



PREMIUM® VITE SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ ТАНИНОВ С
ВЫСОКОЙ РАСТВОРИМОСТЬЮ, ПОЛУЧЕННЫЙ ИЗ VITIS VINIFERA,
ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

PREMIUM® VITE SG хорошо растворяется в воде. Осторожно растворите необходимое количество PREMIUM® VITE SG в 10 частях воды и затем добавьте в массу; не используйте металлические предметы или воду, богатую известняком.

На предварительных финальных фазах рекомендуется добавлять дозу на стабильное с точки зрения белка вино (для этой оценки предлагается метод PROTEOTEST®, всегда отмеченный на международном уровне, поскольку он выполняет анализ без произвольных изменений, но в энологических условиях). В случае, если предварительная проверка невозможна, рекомендуется дозировать его в вино за несколько дней до следующей фильтрации, чтобы определить по времени потенциальное образование танин-белковых комплексов.



ДОЗИРОВКА

От 3 до 8 г/гл с момента приготовления и до стадии предварительного розлива при производстве красного вина, даже при многократном добавлении.

Аналогично от 2 до 5 г/гл для розовых вин.

От 1 до 3 г/гл для производства белых и игристых вин.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 500г.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте, защищенном от света. Надежно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.