

ТАНИНЫ



BARREL TAN® L

ЖИДКИЙ ПРОДУКТ, ПОЛУЧЕННЫЙ ИЗ ЭЛЛАГОВЫХ ТАНИНОВ, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СОСТАВ



Препарат на основе отборных танинов, полученных из прекрасного французского и американского дуба, в водном растворе.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Танины BARREL TAN L® были получены в процессе медленной водной экстракции из лучшей тщательно прожаренной древесины дуба. Изучение процессов обжарки позволило нам определить наиболее подходящие температурные и временные параметры процесса, чтобы впоследствии извлечь одну фракцию полифенольных веществ с меньшей терпкостью.

Присутствие веществ, образующихся в результате гидролиза лигнина, означает, что BARREL TAN L® отличается нотой "boisé". BARREL TAN L® отличается мягкостью даже при высоких дозировках. Вина, прошедшие обработку, сохраняют более высокое тело и ароматическую сложность.

BARREL TAN L® обладает ограниченной реактивностью по отношению к белкам.

При использовании BARREL TAN L® соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ПРИМЕНЕНИЕ



BARREL TAN® L рекомендуется для обработки красных, розовых, белых вин и спиртных напитков. В случае с винами его можно использовать на ранних стадиях созревания, особенно если для этого используются старые бочки, уже не способные дать традиционные, элегантные танины в результате выдержки. BARREL TAN L® также может использоваться на заключительных этапах обработки белых, красных и розовых вин, в этом случае его рекомендуется применять перед последней фильтрацией с ополаскиванием и на винах, устойчивых к протеинам.

Мы рекомендуем провести предварительное тестирование, добавляя различные количества танина, чтобы оценить сенсорное взаимодействие с продуктом и осветляющий эффект, который он может оказать.

При использовании BARREL TAN® L соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.



BARREL TAN[®] L

ЖИДКИЙ ПРОДУКТ, ПОЛУЧЕННЫЙ ИЗ ЭЛЛАГОВЫХ ТАНИНОВ, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Взболтайте перед использованием. Растворите необходимое количество BARREL TAN L[®] в 10 частях вина, затем добавьте в общую массу обрабатываемого вина. Внимание! Не используйте металлические предметы.

Рекомендуется применять не менее чем за 10 дней до последующего процесса фильтрации. Всегда рекомендуется проверить белковую стабильность вина перед обработкой, хотя BARREL TAN L[®] обладает довольно ограниченной реактивностью по отношению к белковым соединениям.



ДОЗИРОВКА

От 1 до 15 мл/гл для красных вин;
От 1 до 5 мл/гл для белых и игристых вин;
От 5 до 40 мл/гл для дистиллятов.



УПАКОВКА

Бутыли 1 кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном и хорошо проветриваемом месте, лучше в холодильной камере, в которой он может храниться до 24 месяцев. Вскрытые упаковки тщательно запечатывайте.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.