



PREMIUM® UVA SG

PRODUS GRANULAT, FOARTE SOLUBIL,
PE BAZĂ DE TANIN CATECHINIC, PENTRU UZ ENOLOGIC

COMPOZIȚIE



Produs granulat obținut din tanini extrași din struguri.

CARACTERISTICI



PREMIUM® UVA SG are aceeași structură ca și taninurile prezente în mod natural în strugurii copti.

Formulara sa din procianidină și origini catechinice conferă taninului o reactivitate ridicată față de proteine, inclusiv polifenol oxidază, atât în ceea ce privește agenții de colorare.

PREMIUM® UVA SG oferă vinului o durată de păstrare mai lungă și rezistență la oxidare.

Vinurile tratate cu acest produs au un buchet mai complex și un corp mai mare.

PREMIUM® UVA SG este supus unui tratament special numit "instantanizare" care îl face prompt solubil în apă, respectând proprietățile organoleptice prețioase.

UTILIZARE



PREMIUM® UVA SG se utilizează pentru tratarea vinurilor roșii, roze, albe și a băuturilor spirtoase distilate.

În vinuri se utilizează în fazele de pornire și în timpul finisării. Utilizarea în must și vinuri tinere din struguri infectați cu botrytis, previne procesele de oxidare cauzate de enzimele botrytis.

În producerea vinului roșu, se utilizează în timpul macerării și extragerii pentru a fixa fracțiunile antocianice extrase din peliță.

PREMIUM® UVA SG este utilizat pentru tratarea vinurilor albe și spumante pentru a îmbunătăți stabilitatea proteinelor, deoarece scade cantitatea de bentonită care trebuie adăugată, protejând integritatea produsului și din punct de vedere redox.

Acțiunea sa antioxidantă înseamnă că este nevoie de mai puțin dioxid de sulf pentru a stabili vinul.

Este un regulator redox bun, poate fi folosit și pentru producția de vinuri spumante.

Atunci când se utilizează PREMIUM® UVA SG, respectați normele legale în vigoare.



PREMIUM® UVA SG

**PRODUS GRANULAT, FOARTE SOLUBIL,
PE BAZĂ DE TANIN CATECHINIC, PENTRU UZ ENOLOGIC**



MOD DE UTILIZARE

PREMIUM® UVA SG este ușor solubil în apă. Se dizolvă cu atenție cantitatea necesară de PREMIUM® UVA SG în 10 părți de apă și apoi se adaugă la vin; nu utilizați obiecte metalice sau apă dură.

Dacă este folosită în ultimele etape de producție, chiar înainte de îmbuteliere, se recomandă o verificare anterioară a stabilității proteinelor din vin.



DOZARE

de la 5 la 15 g/hL în macerare pentru vinuri roșii;
de la 3 la 8 g/hL pentru vinurile roze;
de la 1 la 5 g/hL pentru vinurile albe și spumante.



AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat, departe de lumină.
Închideți cu atenție pachetele deschise.



PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos