



PREMIUM® TOSTATO L

PRODUS LICHID PE BAZĂ DE TANINURI ELAGICE
VALOROASE PENTRU UZ ENOLOGIC

COMPOZIȚIE



Un compus realizat din tanini selectați, obținuți din stejar fin francez, în soluție apoasă.

Conține sulfiți

CARACTERISTICI



Taninurile PREMIUM® TOSTATO au fost obținute printr-un proces lent de extracția cu apă, din cel mai bun stejar francez prăjit cu grijă: studiul proceselor de prăjire a permis definirea celor mai potriviți parametri de temperatură și durată a procesului, pentru a determina extracția ulterioară numai a fracțiunii de substanțe polifenolice cu o astringență mai scăzută; prezența ulterioară a substanțelor care rezultă din hidroliza ligninei, înseamnă că PREMIUM® TOSTATO se distinge printr-o notă tanică deosebit de elegantă. PREMIUM® TOSTATO se caracterizează în acest fel și prin moliciunea sa la doze mari. Vinurile tratate mențin o grosime mai mare în timp și o complexitate aromatică mai mare.

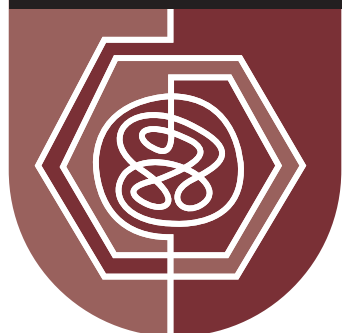
UTILIZARE



PREMIUM® TOSTATO L este utilizat în tratamentul vinurilor roșii și albe, oțeturi și distilate. În cazul vinurilor, acesta poate fi utilizat deja în primele faze de rafinare a produsului, în special dacă acest lucru se face prin utilizarea butoaielor vechi, care nu mai sunt capabile să garanteze o îmbătrânire corectă.

PREMIUM® TOSTATO L poate fi utilizat și în etapele finale de cupajare și tratare a vinurilor albe și roșii, în acest caz, se recomandă utilizarea înainte de ultima filtrare și pe vinurile cu proteine stabile. În orice caz, se recomandă teste preliminare de adăugare a unor cantități diferite de tanin, pentru a evalua interacțiunile organoleptice cu produsul și posibilul efect de limpezire.

Pentru a utiliza produsul, respectați legile relevante în vigoare.



PREMIUM® TOSTATO L

PRODUS LICHID PE BAZĂ DE TANINURI ELAGICE
VALOROASE PENTRU UZ ENOLOGIC



MOD DE UTILIZARE

Se agită înainte de utilizare; se dispersează cu atenție cantitatea necesară de PREMIUM® TOASTED L în 10 părți vin, apoi se adaugă la masă; nu utilizați obiecte metalice. Se recomandă utilizarea acestuia cu cel puțin 10 zile înainte de următorul tratament de filtrare. Este mereu oportun de a verifica stabilitatea proteinelor vinului înainte de tratament.



DOZARE

de la 1 la 15 ml/hL pentru vinurile roșii;
de la 1 la 5 ml /hL pentru vinurile albe;
de la 10 la 40 ml /hL pentru oțeturi;
de la 5 la 40 ml/hL pentru distilate.
Atenție: 10 ml/hL de PREMIUM® TOSTATO L furnizează vinului 0,3 mg/l de dioxid de sulf.



AMBALAJ

canistre de 25 kg.



PĂSTRARE

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



PERICOL

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