

X-TAN®



# X-TAN® FULL

**TANIN GRANULAT EXTREM DE SOLUBIL PENTRU VINURILE ROȘII CORPORALE COMPLETE, CU ACTIVITATE SPECIFICĂ ȘI CONTROLATĂ PENTRU VINIFICAȚIE**

## COMPOZIȚIE



Un amestec extrem de actualizat de taninuri ellagice și catechinice cu reactivitate sinergică specifică cu oxigenul și stabilitatea materiei colorante a vinurilor roșii.

## CARACTERISTICI



X-TAN® este o nouă linie de taninuri concepută din dorința noastră de a oferi vinificatorilor un instrument modern, fiabil și garantat pentru a gestiona nevoile legate de prelucrarea vinului, pentru a-și îmbunătăți identitatea, soiul de struguri și terroirul original.

Taninurile speciale din care este alcătuit X-TAN® FULL au fost extrase din materiale vegetale de calitate superioară prin procese care permit selectarea celor mai fine și mai reactive fracții polifenolice, în detrimentul celor cu caracter astringent.

Complet și învăluitor, X-TAN® FULL este ideal pe vinurile roșii care necesită expresie, poate abia perceptibilă, dar prezentă, de fructe de fructe de pădure roșii și o complexitate terțiară interesantă într-un profil general care este dulce la miros, echilibrat și învăluitor. Pe palat, este mai plin, cu amplitudine și persistență. Date științifice recente demonstrează că este posibil să se definească acțiunea interesantă de stabilizare a culorii și consumatoare de oxigen, prin urmare, X-TAN® FULL face posibilă obținerea unui echilibru coloidal mai bun și a stabilității și întreținerii unui corp mai structurat. Este, de asemenea, potrivit în linii de vinificație cu conținut scăzut de sulf, deoarece, dacă este utilizat și dozat în conformitate cu indicațiile corecte, optimizează echilibrul redox în diferitele etape ale prelucrării vinului. Își păstrează mai mult identitatea originală și fructuositatea proaspătă în timp.

Un tratament special de granulare face X-TAN® FULL ușor solubil în apă.

## UTILIZARE



X-TAN® FULL este utilizat în tratamentul vinurilor roșii mari, deoarece permite, atunci când este prezent, exprimarea și conservarea notelor proaspete de fructe în timp.

Contribuie la un echilibru general larg și plăcut al structurii vinului.

Conform celor mai recente metode analitice interne, este posibil să se garanteze că X-TAN® FULL, utilizat în mod corespunzător, contribuie la stabilizarea materiei colorante a vinurilor. Datele științifice de susținere evidențiază o abilitate interesantă de gestionare a redoxului, care îl face un ajutor valoros atât pentru menținerea prospețimii vinului în timp, cât și pentru procesele de producție cu conținut scăzut de sulf. În orice caz, se recomandă efectuarea testelor preliminare pentru a dezvălui cea mai bună interacțiune organoleptică posibilă cu vinul de origine.

**Atunci când se utilizează X-TAN® FULL, respectați normele legale în vigoare.**

X-TAN®



# X-TAN® FULL

**TANIN GRANULAT EXTREM DE SOLUBIL PENTRU VINURILE ROȘII CORPORALE COMPLETE, CU ACTIVITATE SPECIFICĂ ȘI CONTROLATĂ PENTRU VINIFICAȚIE**

## MOD DE UTILIZARE



Se dizolvă cu precizie cantitatea necesară de X-TAN® FULL în zece părți de vin sau apă și apoi se adaugă la masă; nu utilizați obiecte metalice sau apă dură. Dacă se adaugă X-TAN® FULL la produsul finit, se recomandă verificarea stabilității proteinelor pentru a evita posibilele precipitate de tanin-proteină.

## DOZARE



Pe vin între 3 și 5-10 g/hL de la sfârșitul fermentației alcoolice, în funcție de rezultatele dorite, chiar și la doze fracționate în timp.

## AMBALAJ



pachete din polilaminat de 500 g.

## PĂSTRARE



Produsul trebuie depozitat într-un loc răcoros și uscat. Închideți cu atenție pachetele deschise.

## PERICOL



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