



EASYTAN® HARVEST SG

TANIN GRANULAT CU SOLUBILITATE RIDICATĂ,
PE BAZĂ DE TANIN ELAGIC, PENTRU UZ ENOLOGIC

COMPOZIȚIE



Produs obținut dintr-o selecție vegetală specifică, în vederea obținerii de taninuri elagice foarte reactive.

CARACTERISTICI



EASYTAN® HARVEST SG provine dintr-o extracție ușoară din lemn fin, cu utilizarea apei și a alcoolului: procesul special utilizat a permis obținerea taninelor în cea mai mare parte din fracțiuni polifenolice nobile cu caracter dulce. Are o bună acțiune de limpezire. Are o activitate de clarificare bună.

Aplicat atât pe vin alb, cât și pe vin roz și roșu, EASYTAN® HARVEST SG oferă o rezistență mai mare împotriva oxidării, ajutând la menținerea în timp a amplexului și a unui corp mai gros. EASYTAN® HARVEST SG facilitează foarte mult stabilizarea culorii vinurilor roșii. Un tratament special numit "instantinare" face EASYTAN® HARVEST SG granulat, deci ușor solubil în apă.

UTILIZARE



EASYTAN® HARVEST SG este utilizat încă în primele faze de presare pentru producerea vinurilor roșii; la limpezire, la susținerea stabilizării proteinelor și la prevenirea oxidării în cazul vinurilor albe.

De asemenea, poate fi utilizat în fazele de asamblare și tratare a vinurilor (de exemplu, limpezire, cupaj etc.). În acest caz, se recomandă utilizarea EASYTAN® HARVEST SG înainte de ultima filtrare.

Atunci când se utilizează EASYTAN® HARVEST SG, respectați normele legale în vigoare.



EASYTAN® HARVEST SG

TANIN GRANULAT CU SOLUBILITATE RIDICATĂ,
PE BAZĂ DE TANIN ELAGIC, PENTRU UZ ENOLOGIC



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă cu atenție cantitatea necesară de EASYTAN® HARVEST SG în 10 părți apă și apoi se adaugă la masă; nu utilizați obiecte metalice și apă bogată în calcar. În cazul utilizării cu puțin timp înainte de îmbuteliere, se recomandă efectuarea unor teste de laborator prin adăugarea unor cantități diferite de tanin pentru a evalua interacțiunea olfactivă cu produsul și reactivitatea potențială cu proteinele din vin.



DOZARE

de la 5 la 30 g/hL în concasare și în următoarele etape pentru producția de vinuri roșii;
de la 1 la 5 g/hL pentru producția de vinuri albe și vinuri roze;
de la 5 la 30 g/hL pentru distilate.



AMBALAJ

pachete de 500 g și 5 kg.



PĂSTRARE

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



PERICOL

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