

ТАНИНЫ



# SMARTAN®

## UVA SG

**ВЫСОКОРАСТВОРИМЫЙ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ  
НА ОСНОВЕ ВИНОГРАДНЫХ ТАНИНОВ,  
ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

### СОСТАВ



Гранулированный продукт, полученный из танинов, выделенных из винограда.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ



SMARTAN® UVA SG - продукт на основе катехиновых танинов винограда с высоким содержанием и высокой эффективностью в плане поддержки дубильной структуры, а также с большой эффективностью в стабилизации красящей фракции.

Благодаря этим характеристикам он полезен на первых этапах винификации, во время отжима и микрооксигенации. **Обладает определенной реактивностью по отношению к белкам.**

SMARTAN® UVA SG проходит специальную обработку под названием "инстантинизация", которая делает его легко растворимым в воде, сохраняя при этом его деликатные органолептические свойства. Обладает осветляющим действием при использовании в сулах.

### ПРИМЕНЕНИЕ



SMARTAN® UVA SG используется для обработки белых, красных и розовых вин. Его можно использовать как с первых этапов дробления винограда и так и на этапе консервирования. В сулах и молодых винах, полученных из винограда, пораженного ботритисом, он предотвращает окислительные процессы, индуцированные лакказой, не влияя на исходный полифенольный состав вина экзогенными танинами. В производстве красных вин он используется во время дробления и на стеллажах, способствуя стабилизации фракции антоцианов, извлеченных из кожицы. Использование SMARTAN® UVA SG на винах, начиная с первых фаз созревания, поддерживает таниновую структуру и поэтому особенно подходит для микрооксигенации.

**При использовании SMARTAN® UVA SG соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**

ТАНИНЫ



# SMARTAN®

## UVA SG

**ВЫСОКОРАСТВОРИМЫЙ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ  
НА ОСНОВЕ ВИНОГРАДНЫХ ТАНИНОВ,  
ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



SMARTAN® UVA SG легко растворяется в воде. Тщательно растворите необходимое количество SMARTAN® UVA SG в 10 частях воды и затем добавьте в вино, не используя при этом металлические предметы и воду с высоким содержанием известняка.

При применении на последних этапах производства, непосредственно перед розливом, рекомендуется проверить стабильность белка в вине.

### ДОЗИРОВКА



От 5 до 15 г/гЛ для красных вин;  
От 1 до 10 г/гЛ для розовых вин;  
От 1 до 5 г/гЛ для белых вин.

### УПАКОВКА



Полиламинированные пакеты по 500г.

### ХРАНЕНИЕ



Храните в сухом и прохладном месте, вдали от света. Тщательно закрывайте открытые упаковки.

### БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.