

ТАНИНЫ



PREMIUM® TOSTATO L

ЖИДКИЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ ЦЕННЫХ ЭЛЛАГОВЫХ
ТАНИНОВ ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СОСТАВ



Соединение, приготовленное из танинов, полученных из французского дуба, в растворе.
Содержит сульфиты.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Дубильные вещества в PREMIUM® TOSTATO L были получены путем медленной экстракции водой из лучшей тщательно прожаренной древесины французского дуба. Изучение процессов обжаривания позволило определить наиболее подходящие параметры температуры и продолжительности процесса, что позволило определить последующее извлечение только той фракции полифенольных веществ, которая характеризуется меньшей терпкостью; благодаря присутствию веществ, полученных в результате гидролиза лигнина. В итоге, PREMIUM® TOSTATO L отличается особенно элегантной танинной нотой.

PREMIUM® TOSTATO L характеризуется мягкостью даже при высоких дозировках. Обработанные вина остаются содержательными и сохраняют большую ароматическую сложность с течением времени.

ПРИМЕНЕНИЕ



PREMIUM® TOSTATO L используется для обработки красных и белых вин, ускусов и дистиллятов. В случае с винами его можно использовать уже на ранних стадиях выдержки вина, особенно если для этого используются старые бочки, которые уже не могут гарантировать надлежащую выдержку.

PREMIUM® TOSTATO L также можно использовать на заключительных этапах купажирования и обработки белых и красных вин, в этом случае рекомендуется применять его перед последним осветлением методом фильтрации, а также в винах с белковой стабильностью. В любом случае рекомендуется предварительное тестирование с добавлением различного количества танина, чтобы оценить его органолептическое взаимодействие с продуктом и возможный осветляющий эффект.

При использовании продукта соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ТАНИНЫ



PREMIUM® TOSTATO L

ЖИДКИЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ ЦЕННЫХ ЭЛЛАГОВЫХ
ТАНИНОВ ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Взболтайте перед использованием. Тщательно разведите необходимое количество PREMIUM® TOASTED L в 10 частях вина, затем добавьте в массу; не используйте металлические предметы. Рекомендуется использовать не менее чем за 10 дней до следующей процедуры фильтрации. Перед обработкой всегда рекомендуется проверять стабильность белка в вине.



ДОЗИРОВКА

От 1 до 15 мл/гЛ для красных вин;
От 1 до 5 мл /гЛ для белых вин;
От 10 до 40 мл /гЛ для уксусов;
От 5 до 40 мл /гЛ для дистиллятов.
Внимание! 10 мл/гЛ PREMIUM® TOSTATO L обеспечивает содержание в вине 0,3 мг/л диоксида серы.



УПАКОВКА

Канистры по 25кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Тщательно закрывайте упаковки после их открытия.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.