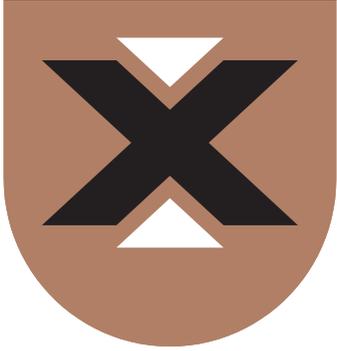


X-TAN®



X-TAN® UP

**ВЫСОКОРАСТВОРИМЫЙ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ТАНИН СО
СПЕЦИФИЧЕСКОЙ И КОНТРОЛИРУЕМОЙ АКТИВНОСТЬЮ
ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ**

СОСТАВ



Исключительно обновленная и сбалансированная смесь катехиновых и эллаговых танинов с особой синергетической реактивностью на потребление кислорода вином.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



X-TAN® - это новая линейка танинов, разработанная VASON с целью предоставить виноделам современный, надежный и гарантированный инструмент для управления потребностями, связанными с обработкой вина, с целью улучшения его идентичности, сортового состава и оригинального терруара. Специальные танины, из которых состоит X-TAN® UP, были извлечены из растительного сырья высшего качества с помощью процессов, позволяющих выбрать самые лучшие и реактивные полифенольные фракции, в ущерб тем, которые обладают астингентным характером. Чистый и устойчивый, X-TAN® UP идеально подходит для изысканных игристых вин, белых и розовых вин, внося свой вклад в оздоровление аромата с минимальным вмешательством в оригинальные профили. Очень интересно искать более выраженный баланс между различными присутствиями сахаров. Согласно внутренним CQ-тестам, его кислородопотребляющее и красно-оксидное действие можно определить и гарантировать на готовом продукте. Специальная грануляционная обработка делает X-TAN® UP легко растворимым в воде.

ПРИМЕНЕНИЕ

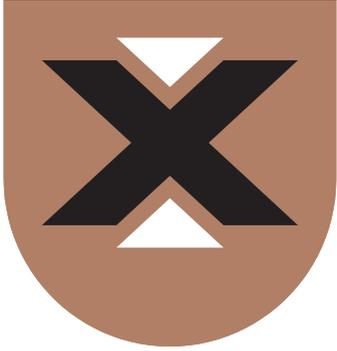


Крайне чистый, X-TAN® UP способствует созданию баланса в игристых винах. Он склонен поддерживать стойкость, в общем балансе на вкус, также высоко оценивается в белых и розовых винах. Его контролируемое потребление кислорода позволяет более умеренно использовать сульфиты в управлении процессом обработки, решающим образом способствуя более выраженному красно-оксидному балансу как в сохранении сула и основных вин, так и в составлении и финальных "ликерах".

Согласно последним внутренним аналитическим методам, можно гарантировать, что X-TAN® UP обладает большим красно-оксидным сопротивлением и, таким образом, способен сохранять более выраженную свежесть со временем и устойчивость к окислению. При использовании рекомендуемых доз он позволяет создавать выразительные вина, всегда соблюдая оригинальные ароматические профили. В любом случае рекомендуется провести предварительные испытания, чтобы выявить наилучшее возможное органолептическое взаимодействие с исходным вином.

При использовании X-TAN® UP соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

X-TAN®



X-TAN® UP

ВЫСОКОРАСТВОРИМЫЙ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ТАНИН СО СПЕЦИФИЧЕСКОЙ И КОНТРОЛИРУЕМОЙ АКТИВНОСТЬЮ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Тщательно растворите необходимое количество X-TAN® UP в десяти частях вина или воды и добавьте в массу, не используя при этом металлические предметы и воду с высоким содержанием накипи. Если X-TAN® UP добавляется в готовый продукт, рекомендуется проверить стабильность белка, чтобы избежать возможного выпадения танин-белкового осадка.



ДОЗИРОВКА

На сусле или базовом вине в количестве от 3 до 5-10 г/гл с момента начала хранения. Доза зависит от желаемых результатов, в том числе при дробном применении с течением времени.

На розлив при завершении процесса от 0,5 до 3 г/гл.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 500г.



ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом и прохладном месте. Тщательно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.