

ТАНИНЫ



TAN® CLASSIC

ЭНОЛОГИЧЕСКИЙ ГАЛЛОВЫЙ ТАНИН

СОСТАВ



Энологический галловый танин.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



TAN® CLASSIC - это галловый танин, поддающийся гидролизу. Его характеристики поддерживают естественное действие местных танинов, улучшая кларификацию и балансируя органолептические свойства, сохраняя свежие и нераскрывшиеся ноты. Оказывает хорошее мускатное действие на сусло. Обладает высокой протеиновой реактивностью, рекомендуется для винификации как белых, так и красных вин, а также при работе с плохим, поврежденным виноградом.

TAN® CLASSIC способствует стабильности цвета, а также окислительно-восстановительному и микробиологическому действию диоксида серы.

ПРИМЕНЕНИЕ



TAN® CLASSIC подходит как для сусла, так и для вина, и в сочетании с общепринятыми методами хранения способствует стабильности цвета.

Благодаря своей реактивности с белками его рекомендуется использовать с самого раннего этапа сбора урожая и затирания на продуктах, полученных из поврежденного винограда (как белого, так и красного). Способствует кларификации благодаря синергетическому действию с желатином.

При использовании TAN® CLASSIC соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ТАНИНЫ



TAN® CLASSIC

ЭНОЛОГИЧЕСКИЙ ГАЛЛОВЫЙ ТАНИН



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Тщательно растворите необходимое количество TAN® CLASSIC в десяти частях вина или горячей воды, а затем добавьте в массу. Не используйте металлические предметы и воду с высоким содержанием известняка. При добавлении в готовые продукты проверьте стабильность белков вина, чтобы избежать выпадения таннопротеинового осадка.



ДОЗИРОВКА

От 3 до 8 г/гл в суслах;
От 1 до 4 г/гл для белых вин;
От 2 до 10 г/гл для красных вин.



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.