

EASYTAN® HARVEST SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ТАНИН С ВЫСОКОЙ РАСТВОРИМОСТЬЮ,
НА ОСНОВЕ ЭЛЛАГОВОГО ТАНИНА.

ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



СОСТАВ

Продукт, изготовленный на основе специального растительного отбора для получения очень реактивных эллаговых танинов.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

EASYTAN® HARVEST SG получен в результате легкой экстракции из мелколиственных пород древесины с использованием воды и спирта: особый процесс позволил получить танины в основном из благородных полифенольных фракций со сладким характером. В результате специальной обработки, называемой "процесс инстантизации", был выведен гранулированный EASYTAN® HARVEST SG, быстро растворимый в воде.

Обладает хорошей осветляющей активностью. Применяемый как для белых, так и для розовых и красных вин, EASYTAN® HARVEST SG обеспечивает устойчивость к окислению, придает широту и большую полноту. EASYTAN® HARVEST SG значительно улучшает стабильность цвета красных вин.



ПРИМЕНЕНИЕ

EASYTAN® HARVEST SG используется при сборе винограда и во время дробления для производства красных вин, для осветления, стабилизации белка и в белых винах в качестве профилактики окисления.

Его также можно использовать при различных видах обработки вин (например, осветление, урезка и т. д.). В этом случае необходимо использовать EASYTAN® HARVEST SG перед последней осветляющей фильтрацией.

При использовании EASYTAN® HARVEST SG соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ТАНИНЫ

TECHNICAL DATA SHEET: 26/11/2019 ■

EASYTAN® HARVEST SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ТАНИН С ВЫСОКОЙ РАСТВОРИМОСТЬЮ,
НА ОСНОВЕ ЭЛЛАГОВОГО ТАНИНА.

ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Тщательно растворите необходимое количество EASYTAN® HARVEST SG в 10 частях воды и затем добавьте в массу. Внимание! Не используйте металлические предметы и воду с высоким содержанием известняка.

В случае использования незадолго до розлива рекомендуется провести предварительные лабораторные тесты, добавляя различные количества танина, чтобы оценить сенсорное взаимодействие с продуктом и потенциальную реактивность с белками вина.



ДОЗИРОВКА

От 5 до 30 г/гл при дроблении и на последующих этапах для производства красных вин; От 1 до 5 г/гл для производства белых вин и вин розе; От 5 до 30 г/гл для дистиллятов.



УПАКОВКА

Мешки по 500г и 5кг.



ХРАНЕНИЕ

Храните в прохладном, сухом и хорошо проветриваемом месте. Тщательно закрывайте открытые упаковки.



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.