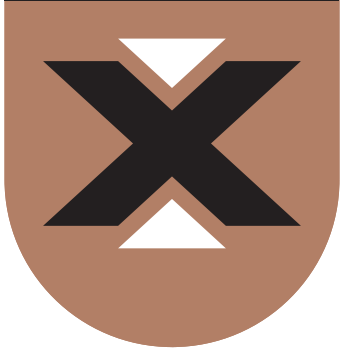


X-TAN®



# X-TAN®

## UP

**TANIN GRANULAT FOARTE SOLUBIL, CU ACTIVITATE SPECIFICĂ ȘI CONTROLATĂ PENTRU VINIFICAȚIE**

### COMPOZIȚIE



Un amestec extrem de actualizat și echilibrat de taninuri catechinice și elagice cu reactivitate sinergică specifică cu consumul de oxigen al vinului.

### CARACTERISTICI



X-TAN® este o nouă linie de taninuri concepută din dorința noastră de a oferi vinificatorilor un instrument modern, fiabil și garantat pentru a gestiona nevoile legate de prelucrarea vinului, pentru a-și îmbunătăți identitatea, soiul de struguri și terroirul original.

Taninurile speciale din care este alcătuit X-TAN® UP au fost extrase din materiale vegetale de calitate superioară prin procese care permit selectarea celor mai bune și mai reactive fracții polifenolice, în detrimentul celor cu caracter astringent.

Curat și persistent, X-TAN® UP este ideal pentru vinuri spumante fine, vinuri albe și roze în a contribui la curățenia olfactivă, cu puține interferențe asupra profilurilor originale.

Foarte interesant pentru a căuta un echilibru mai pronunțat în diferitele prezențe ale zaharurilor. Conform testelor CQ interne, acțiunea sa de echilibrare a consumului de oxigen și a redox-ului poate fi definită și garantată pe produsul finit.

Un tratament special de granulare face X-TAN® UP ușor solubil în apă.

### UTILIZARE



Extrem de curat, X-TAN® UP contribuie la asigurarea echilibrului vinurilor spumante. Tinde să susțină persistența, într-un echilibru general al palatului, de asemenea foarte apreciat în vinurile albe și roze. Consumul controlat de oxigen permite utilizarea mai moderată a sulfiților în managementul procesării, contribuind decisiv la un echilibru redox mai mare atât în conservarea musturilor și a vinurilor de bază, cât și în producția și finisarea "licuoarei".

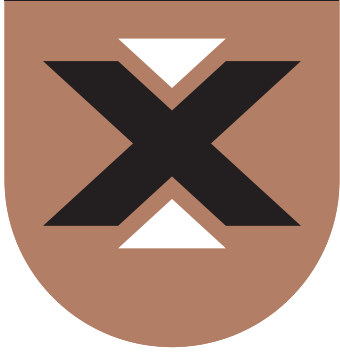
Conform celor mai recente metode analitice interne, este posibil să se garanteze că X-TAN® UP oferă o rezistență mai mare la redox și, astfel, poate menține o prospețime mai pronunțată în timp și rezistență la oxidare.

Folosit la dozele recomandate, face posibilă obținerea vinurilor expresive, respectând întotdeauna profilele olfactive originale.

În orice caz, se recomandă efectuarea testelor preliminare pentru a dezvălui cea mai bună interacțiune organoleptică posibilă cu vinul de origine.

**Atunci când se utilizează X-TAN® UP, respectați normele legale în vigoare.**

X-TAN®



# X-TAN®

## UP

**TANIN GRANULAT FOARTE SOLUBIL, CU ACTIVITATE SPECIFICĂ ȘI CONTROLATĂ PENTRU VINIFICAȚIE**



### MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă cu precizie cantitatea necesară de X-TAN® UP în zece părți de vin sau apă și apoi se adaugă la masă; nu utilizați obiecte metalice și apă bogată în calcar. Dacă se adaugă X-TAN® UP la produsul finit, se recomandă verificarea stabilității proteinelor pentru a evita posibilele precipitații de tanin-proteină. s.



### DOZARE

Pe must/vin de bază de la 3 la 5-10 g/hl de la începutul depozitării în funcție de rezultatele dorite, chiar și la doze împărțite în timp. La tiraj sau la rafinare de la 0,5 la 3 g/hl.



### AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g.



### PĂSTRARE

Produsul trebuie depozitat într-un loc răcoros și uscat. Închideți cu atenție pachetele deschise.



### PERICOL

Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos