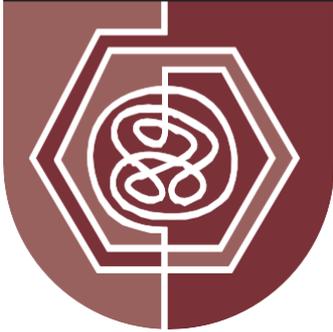


ТАНИНЫ



# SMARTAN® ZEST SG

ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ ГАЛЛОВЫХ КОНДЕНСИРОВАННЫХ ТАНИНОВ, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



## СОСТАВ

Гранулированный продукт, полученный из специальной сбалансированной комбинации галловых и конденсированных танинов.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

SMARTAN® ZEST SG производится путем медленной и деликатной экстракции из престижного сырья. Таким образом, наиболее интересные полифенольные консервирующие элементы переходят в раствор и имеют менее агрессивные органолептические характеристики. Галлиевое происхождение продукта выделяется своей антиоксидантной и антиоксидантной активностью, а его танинная природа на нёбе правильно сбалансирована элегантным, но живым катехиновым происхождением.

В результате SMARTAN® ZEST SG - это продукт, который по-прежнему ощущается на вкус и сохраняет все цветочные и фруктовые ноты в вине. SMARTAN® ZEST SG, сохраняя приятный объем, помогает подчеркнуть более широкую ароматическую сложность. SMARTAN® ZEST SG проходит специальную обработку под названием "инстантинизация", которая делает его легко растворимым в воде, сохраняя при этом его деликатные органолептические качества.



## ПРИМЕНЕНИЕ

SMARTAN® ZEST SG рекомендуется для белых и розовых вин, но может использоваться и в красных винах. Его можно использовать уже на первых этапах после спиртового брожения и в течение всего процесса выдержки, чтобы обогатить вино натуральными антиоксидантными элементами, которые будут синергетически воздействовать на тело и характер вина. В результате вино будет обладать большей насыщенностью вкуса и устойчивостью к окислению. SMARTAN® ZEST SG помогает в полной мере проявить естественную ароматическую сложность вина благодаря чистоте, которую придают сокращения. Особенно подходит для вин, изготовленных из очень спелого винограда, или насыщенных вин, чтобы замедлить процессы старения. Отлично справляется с окислительно-восстановительными процессами.

SMARTAN® ZEST SG также рекомендуется использовать на заключительных этапах производства, где его интересные органолептические характеристики могут сочетаться с организмом вина, способствуя увеличению срока его хранения. Мы рекомендуем предварительно оценить белковую стабильность вина и вносить возрастающие количества SMARTAN® ZEST SG, чтобы оценить органолептическое взаимодействие с продуктом и его возможную осветляющую активность.

**При использовании SMARTAN® ZEST SG соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**

ТАНИНЫ



# SMARTAN® ZEST SG

ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ ГАЛЛОВЫХ КОНДЕНСИРОВАННЫХ  
ТАНИНОВ, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

SMARTAN® ZEST SG легко растворяется в воде. Тщательно растворите необходимое количество SMARTAN® ZEST SG в 10 частях воды, затем добавьте в массу. Не используйте металлические предметы и воду с высоким содержанием известняка.

Во избежание выпадения танинно-белкового осадка перед внесением танина проверьте стабильность белка вина.



## ДОЗИРОВКА

От 0,5 - 5 г/гл для белых вин,  
От 2 до 10 г/гл для выдержанных вин или перезрелого винограда,  
От 1 до 5 г/гл для розовых и красных вин.



## УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 500г.



## ХРАНЕНИЕ

Храните в сухом прохладном месте. Тщательно закрывайте открытые упаковки.



## БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.