

ТАНИНЫ



# PREMIUM® TOSTATO SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ, ХОРОШО РАСТВОРИМЫЙ,  
НА ОСНОВЕ ПРЕСТИЖНОГО ЭЛЛАГОВОГО ТАНИНА,  
ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

## СОСТАВ



Гранулированный продукт, полученный из французского дуба путем эксклюзивного процесса экстракции, в котором используется гидроспиртовой раствор и деликатная воздушная сушка.

## ХАРАКТЕРИСТИКИ



PREMIUM® TOSTATO SG бережно экстрагируется из поджаренной древесины дуба с помощью воды и спирта. Этот процесс позволяет извлекать в основном полифенольные вещества с неагрессивными органолептическими характеристиками, аналогичными тем, которые извлекаются на этапе выдержки в деревянных бочках. Присутствие элементов, образующихся при гидролизе лигнина в выбранном сырье, придает полученному танину ощутимую сладость. Естественная воздушная сушка, которой подвергаются танины, позволяет сохранить оригинальные древесные ароматы, не изменяя мягкости вкуса. Отлично подходит для омоложения игристых вин.

PREMIUM® TOSTATO SG обеспечивает устойчивость к окислению и более длительный срок хранения. PREMIUM® TOSTATO SG остается мягким даже при высоких концентрациях. При обработке PREMIUM® TOSTATO SG вино становится более плотным и богатым ароматами. Качество гарантируется аналитическим контролем, отвечающим требованиям Codex Oenologique International.

PREMIUM® TOSTATO SG проходит специальную обработку под названием "инстантинизация", которая делает его быстро растворимым в воде с сохранением ценных органолептических свойств.

## ПРИМЕНЕНИЕ



PREMIUM® TOSTATO SG используется для белых, розовых, красных вин и дистиллятов. В винах его можно использовать на первых этапах выдержки вина, особенно если оно выдерживается в старых бочках, которые уже не выделяют танинов; таким образом достигается хорошая стабилизация цвета вина.

PREMIUM® TOSTATO SG также может использоваться на последних этапах обработки белых и красных вин, в этом случае лучше использовать его непосредственно перед последней фильтрацией в винах, уже стабилизированных белками. Всегда рекомендуется проводить предварительные лабораторные испытания, добавляя танины различной концентрации, чтобы оценить возможные органолептические взаимодействия.

**При использовании PREMIUM® TOSTATO SG соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**

ТАНИНЫ



# PREMIUM® TOSTATO SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ, ХОРОШО РАСТВОРИМЫЙ,  
НА ОСНОВЕ ПРЕСТИЖНОГО ЭЛЛАГОВОГО ТАНИНА,  
ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите рекомендуемую дозу PREMIUM® TOSTATO SG в 10 частях воды (он легко растворим) перед добавлением в вино. Не используйте металлические инструменты и жесткую воду. PREMIUM® TOSTATO SG следует использовать за несколько дней до последней процедуры фильтрации. Всегда проверяйте стабильность белков вина перед обработкой, даже если PREMIUM® TOSTATO SG слабо реагирует с белковыми соединениями.



## ДОЗИРОВКА

От 1 до 15 г/гл для красного вина;  
От 1 до 5 г/гл для белого, розового и игристого вина;  
От 5 до 40 г/гл для дистиллятов.



## УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 500г.



## ХРАНЕНИЕ

Хранить в сухом прохладном месте, защищенном от света. Тщательно закрывайте открытые упаковки.



## БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.