



# PREMIUM® TOSTATO SG

PRODUS GRANULAT, FOARTE SOLUBIL,  
BAZAT PE PRESTIGIOSUL TANIN ELLAGIC,  
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ

## COMPOZIȚIE



Produs granulat obținut din stejar francez printr-un proces exclusiv de extracție, care utilizează soluție hidroalcoolică și uscare delicată cu aer.

## CARACTERISTICI



PREMIUM® TOSTATO SG este extras ușor din lemn de stejar prăjit cu apă și alcool. Acest proces permite extracția în cea mai mare parte a substanțelor polifenolice cu caracteristici organoleptice neagresive, similare cu cele extrase în timpul etapei de rafinare în butoaie din lemn. Prezența elementelor care provin din hidroliza ligninei pe materia primă selectată conferă o dulceață senzorială taninului obținut. Tratamentul natural de uscare cu aer la care sunt supuse taninurile permite păstrarea aromelor originale de lemn fără a altera moliciumea gustului lor. Excelent pentru redox în vinurile spumante. PREMIUM® TOSTATO SG asigură rezistență la oxidare și o durată de depozitare mai lungă. PREMIUM® TOSTATO SG este moale chiar și la concentrații mari. Când este tratat cu PREMIUM® TOSTATO SG, vinul este mai plin și mai bogat în arome. Calitatea este garantată de controale analitice care corespund cerințelor Codului Enologic Internațional. PREMIUM® TOSTATO SG este supus unui tratament special numit "instantanizare" care îl face prompt solubil în apă, respectând proprietățile organoleptice prețioase.

## UTILIZARE



PREMIUM® TOSTATO SG este utilizat în tratamentul vinurilor albe, roze, roșii și distilate. În cazul vinurilor, acesta poate fi utilizat deja în primele faze de învechire a produsului, în special dacă acest lucru se face prin utilizarea butoaielor vechi, care nu mai sunt capabile să elibereze taninuri: în acest fel, aveți o bună stabilizare a culorii în vin. PREMIUM® TOSTATO SG poate fi utilizat și în etapele finale de tratare a vinurilor albe și roșii, în acest caz, se recomandă utilizarea înainte de ultima filtrare și pe vinurile cu proteine stabile. În orice caz, se recomandă teste preliminare de adăugare a unor cantități diferite de tanin, pentru a evalua interacțiunile organoleptice cu produsul.

**Atunci când se utilizează PREMIUM® TOSTATO SG, respectați normele legale în vigoare.**



# PREMIUM® TOSTATO SG

PRODUS GRANULAT, FOARTE SOLUBIL,  
BAZAT PE PRESTIGIOSUL TANIN ELLAGIC,  
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ



## MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă doza recomandată de PREMIUM® TOSTATO SG în 10 părți de apă (e ușor solubil) înainte de a adăuga în vin. Nu folosiți obiecte metalice sau apă dură. PREMIUM® TOSTATO SG trebuie utilizat cu câteva zile înainte de ultimul tratament de filtrare. Verificați întotdeauna stabilitatea proteinelor din vin înainte de tratament, chiar dacă PREMIUM® TOSTATO SG este puțin reactiv la compușii proteici.



## DOZARE

de la 1 la 15 g/hL pentru vin roșu;  
de la 1 la 5 g/hL pentru vin alb, roze și spumant;  
de la 5 la 40 g/hL pentru distilate.



## AMBALAJ

pachete din polilaminat de 500 g.



## PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat, departe de lumină.  
Închideți cu atenție pachetele deschise.



## PERICOL

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