



# TAN® FRUIT ROUGE

ВОССТАНОВИТЕЛЬНАЯ ФОРМУЛА НА ОСНОВЕ  
ТАНИНОВ ВИНОГРАДА И ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ



## СОСТАВ

Катехиновые танины (экстрагированные из винограда и зеленого чая) 50%, L-аскорбиновая кислота (E300) 25%, метабисульфит калия (E224) 25%.  
Содержит сульфиты.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

Поликомпонентная формула, разработанная для полного покрытия кислородом суслу. Одновременное присутствие престижных катехиновых танинов и антиоксидантов (L-аскорбиновой кислоты и метабисульфита калия) позволяет TAN® FRUIT ROUGE воздействовать на окислительно-восстановительный потенциал (rH) суслу; таким образом, удается сохранить оригинальные ароматические характеристики и передать их конечному продукту, получая свежие и фруктовые вина, которые остаются репрезентативными для сортов винограда.

Танины, выбранные для рецептуры TAN® FRUIT ROUGE, имеют процианидиновое и катехиновое происхождение и, как правило, демонстрируют высокую реакционную способность по отношению к белкам, включая полифенолоксидазу, и к красящим веществам. Это высококлассные танины, получаемые из виноградной кожицы и листьев зеленого чая, обладающие высокими органолептическими свойствами.



## ПРИМЕНЕНИЕ

Продукт можно использовать на первых этапах обработки, во время размола. При тщательном смешивании с вином TAN® FRUIT ROUGE предотвращает окислительную деградацию, используя синергетическое действие диоксида серы, L-аскорбиновой кислоты и катехиновых танинов. Это возможно благодаря катехиновым танинам, которые обладают известным антиоксидантным действием и, таким образом, могут ограничивать ферментативную активность, которая естественным образом присутствует в винограде. В сусле, приготовленных из винограда, пораженного ботритисом, TAN® FRUIT ROUGE помогает предотвратить окислительные процессы, индуцированные лакказой. Во время винификации красных вин он может потенциально помочь антоцианам, извлеченным из кожицы. TAN® FRUIT ROUGE придает продукту большую прочность и устойчивость к окислению, обеспечивая большую долю свободного диоксида серы. Чтобы получить вина с более сложным ароматом, свежие, фруктовые и более насыщенные, мы советуем использовать TAN® FRUIT ROUGE в сочетании с мацерацией перед ферментацией, которая продлит время контакта с виноградной кожицей до образования спирта.

**При использовании TAN® FRUIT ROUGE соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**



# TAN® FRUIT ROUGE

ВОССТАНОВИТЕЛЬНАЯ ФОРМУЛА НА ОСНОВЕ  
ТАНИНОВ ВИНОГРАДА И ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ



## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Тщательно растворите необходимое количество TAN® FRUIT ROUGE в 10 частях воды и добавьте в вино; не используйте металлические предметы или жесткую воду. Рекомендуется использовать его на ранних стадиях приема винограда.



## ДОЗИРОВКА

От 30 до 40 г/гл при производстве сусла или при добавлении в свежеприготовленное сусло.  
Внимание: 40 г/гл TAN® FRUIT ROUGE обеспечивает 100 мг/л L-аскорбиновой кислоты и около 50 мг/л диоксида серы.



## УПАКОВКА

Пачки по 1кг.



## ХРАНЕНИЕ

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



## ВНИМАНИЕ!

В соответствии с действующими европейскими нормами продукт классифицируется как опасный (см. Паспорт Безопасности Химической Продукции).