



TAN® FRUIT ROUGE

FORMULĂ REDUCTIVĂ BAZATĂ PE TANINURI
DE STRUGURI ȘI CEAI VERDE

COMPOZIȚIE



Taninuri catechinice (extrase din struguri și din ceai verde) 50%, acid L-ascorbic (E300) 25%, metabisulfid de potasiu (E224) 25%.

Conține sulfiți.

CARACTERISTICI



Produs policompus conceput pentru a oferi o acoperire completă față de activitatea oxigenului pe musturi. Prezența simultană a taninurilor catechinice prestigioase și a agenților antioxidanți (acid L-ascorbic și metabisulfid de potasiu) permite TAN® FRUIT BLANC să acționeze asupra potențialului oxidant (rH) al mustului; în acest fel, este posibilă păstrarea caracteristicilor aromatice originale și transferarea lor la produsul final, astfel, se obțin vinuri proaspete și fructate care rămân reprezentative pentru soiurile de struguri din care sunt fabricate.

Taninurile selectate pentru formularea TAN® FRUIT BLANC sunt de origine procyanidinică și catechinică și au de obicei o reactivitate ridicată față de proteine, inclusiv polifenoloxidază. Acestea sunt taninuri high-end, extrem de fine din punct de vedere organoleptic, extrase respectiv din pieliță de struguri și frunze de ceai verde.

UTILIZARE



Produsul poate fi utilizat din primele faze de prelucrare, în timpul zdrobirii. Atunci când este bine amestecat în vin, TAN® FRUIT ROUGE previne degradarea oxidativă profitând de efectele sinergice ale dioxidului de sulf, acidului L-ascorbic și taninelor catechinice. Această activitate este posibilă datorită taninelor catechinice, care au un efect antioxidant cunoscut și pot limita astfel activitatea enzimatică, prezentă în mod natural în struguri. În musturile făcute din struguri afectați de botrytis, TAN® FRUIT ROUGE ajută la prevenirea proceselor oxidative induse de lacază. În timpul vinificării în roșu, poate ajuta antocianii extrași din pieliță.

TAN® FRUIT ROUGE conferă produsului o durabilitate mai mare și o rezistență mai mare la oxidare, permițând o proporție mai mare de dioxid de sulf liber.

Pentru a obține vinuri aromatice mai complexe, proaspete, fructate și cu un corp de grosime mai mare, vă recomandăm utilizarea TAN® FRUIT ROUGE în combinație cu o macerare pre-fermentativă, care prelungește faza de contact cu pielița înainte de dezvoltarea alcoolului.

Atunci când se utilizează TAN® FRUIT ROUGE, respectați normele legale în vigoare



TAN® FRUIT ROUGE

FORMULĂ REDUCTIVĂ BAZATĂ PE TANINURI
DE STRUGURI ȘI CEAI VERDE



MOD DE UTILIZARE

Se dizolvă cu atenție cantitatea necesară de TAN® FRUIT ROUGE în 10 părți de apă și se adaugă la vin; nu utilizați obiecte metalice sau apă dură.
Vă recomandăm utilizarea sa din fazele timpurii ale primirii strugurilor



DOZARE

De la 30 la 40 g/hL la producerea mustului sau în musturi proaspăt obținute.
Atenție: 40 g/hL de TAN® FRUIT ROUGE oferă 100 mg/L acid L-ascorbic și aproximativ 50 mg/L dioxid de sulf.



AMBALAJ

pachete de 1 kg.



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: periculos (vezi MSDS)