



# SMARTAN® SG

PRODUS GRANULAT PE BAZĂ DE TANINURI ELAGICE,  
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ

## COMPOZIȚIE



SMARTAN® SG este un amestec de taninuri elagice moi obținute printr-un proces delicat de extracție cu o soluție hidroalcoolică din lemn Quercus de înaltă calitate.

## CARACTERISTICI



Procesul exclusiv de extracție adoptat, permite obținerea unui tanin compus în cea mai mare parte din fracțiuni polifenolice nobile, cu un caracter dulce. Datorită acestor caracteristici, se aplică atât în vinurile albe, cât și în cele roșii de la scurgere și în toate fazele de rafinare, oferind rezistență la oxidare. În vinificarea în roșu, dacă se administrează la sfârșitul fermentației alcoolice, SMARTAN® SG contribuie la stabilizarea culorii, contribuind la echilibrul redoxului vinului. Are o activitate unică în limitarea notelor vegetale prea intruzive. SMARTAN® SG contribuie la menținerea unui corp cu grosime mai mare, cu un echilibru organoleptic elegant. Un tratament special de granulare face SMARTAN® SG ușor solubil în apă.

## UTILIZARE



SMARTAN® SG este optimal pentru etapele finale de fermentare în producția de vinuri roșii, contribuind la stabilizarea culorii cu un impact senzorial delicat asupra finisării; pentru stabilizarea proteinelor și prevenirea oxidării, pe vinurile albe. Potrivit pentru utilizare în combinație cu activitatea de micro-oxigenare. SMARTAN® SG este, de asemenea, recomandat în etapele finale ale tratamentelor, deoarece oferă un volum și o structură mai mare vinurilor finite, cu un impact foarte limitat asupra nivelului olfactiv. Reduce reducerile și are activitate de limpezire. Este bun ca regulator redox pentru vinurile spumante.

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



# SMARTAN® SG

PRODUS GRANULAT PE BAZĂ DE TANINURI ELAGICE,  
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ



## MOD DE UTILIZARE

SMARTAN® SG este ușor solubil în apă. Se dizolvă cu atenție cantitatea necesară de SMARTAN® SG în 10 părți de apă și apoi se adaugă la vin; nu se utilizează obiecte metalice sau apă bogată în calcar. În doze mici repetate, însoțește în mod ideal micro-oxigenarea. Dacă se utilizează chiar înainte de îmbuteliere, se recomandă verificarea stabilității proteinelor vinului și efectuarea testelor preliminare, adăugând diferite cantități de tanin pentru a verifica interacțiunile sale organoleptice cu produsul.



## DOZARE

de la 5 la 25 g/hL în mustuală sau must și în timpul îmbătrânirii vinurilor roșii;  
de la 2-3 g/hL pentru a gestiona reducerile și în mod repetat în timpul microoxigenării;  
de la 1 la 5 g/hL pentru vinurile albe;  
de la 5 la 30 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