

ТАНИНЫ



PREMIUM® STAB SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ И ХОРОШО РАСТВОРИМЫЙ ПРОДУКТ,
НА ОСНОВЕ ГАЛЛОВОГО ТАНИНА, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



СОСТАВ

Гранулированный продукт, полученный из танина, экстрагированного из отборных растительных источников.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

PREMIUM® STAB SG - это танин, который позволяет обрабатывать вина, не оказывая существенного влияния на сенсорные характеристики продукта. Танин извлекается с помощью спирта для предотвращения образования дубильных фракций, которые менее органолептически ценны, в пользу менее агрессивных полифенольных веществ, превосходно защищающих вина от окислительно-восстановительных процессов. PREMIUM® STAB SG проходит специальный процесс гранулирования, благодаря которому он быстро растворяется в воде.



ПРИМЕНЕНИЕ

PREMIUM® STAB SG используется на этапах выдержки для обогащения продукта веществами, обладающими антиоксидантным действием и воздействующими на структуру вина; обработанные таким образом продукты имеют большую структуру и более устойчивы к окислению. PREMIUM® STAB SG может использоваться для обработки красных и белых вин, уксуса и дистиллятов. Очень интересен в игристых винах благодаря своей реакционной способности при очень низких температурах.

PREMIUM® STAB SG может применяться как на начальных этапах обработки вина, так и на заключительных финишных операциях перед розливом вина в бутылки. Его можно использовать при производстве красных вин для защиты и стабилизации красящих веществ. В сусле он обладает осветляющей активностью.

При использовании PREMIUM® STAB SG соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ТАНИНЫ



PREMIUM® STAB SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ И ХОРОШО РАСТВОРИМЫЙ ПРОДУКТ,
НА ОСНОВЕ ГАЛЛОВОГО ТАНИНА, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

PREMIUM® STAB SG легко растворяется в воде. Растворите необходимое количество продукта в 10 частях вина или воды, а затем добавьте в вино; не используйте металлические предметы или жесткую воду. Рекомендуется использовать PREMIUM® STAB SG за несколько дней до фильтрации.

Если PREMIUM® STAB SG используется перед розливом в бутылки, проверьте стабильность белка в вине, чтобы предотвратить выпадение танинно-белкового осадка. PREMIUM® STAB SG обладает высокой способностью соединять белки и поэтому обеспечивает стабильность белков, ограничивая дозы бентонита. Для этого рекомендуем оценить стабильность белков с помощью PROTEOTEST®.



ДОЗИРОВКА

От 5 до 20 г/гл для красных вин;
От 1 до 5 г/гл для белых вин; более низкие дозировки для игристых вин.
От 10 до 40 г/гл для уксуса;
От 5 до 20 г/гл для дистиллятов.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 500г.



ХРАНЕНИЕ

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



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.