

ТАНИНЫ



SMARTAN® SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ ЭЛЛАГОВЫХ ТАНИНОВ, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СОСТАВ



SMARTAN® SG - микс мягких эллаговых танинов, полученных в результате деликатного процесса экстракции идроспиртовым раствором из высококачественной древесины кверкуса.

ХАРАКТЕРИСТИКИ



Эксклюзивный процесс экстракции позволил получить танин, состоящий в основном из благородных полифенольных элементов, со сладким характером.

Благодаря этим характеристикам его можно использовать как для красных, так и для белых вин. Использование во время выдержки, а также во время любых процессов дображивания обеспечивает устойчивость к окислению.

SMARTAN® SG обеспечивает стабилизацию цвета, помогая сбалансировать окислительно-восстановительный состав вина в процессе винификации красных вин, если дозирование производится в конце спиртового брожения. SMARTAN® SG уменьшает слишком сильные растительные ноты; придает вину тело и элегантный органолептический баланс. Специальная обработка гранулирования делает SMARTAN® SG легко растворимым в воде.

ПРИМЕНЕНИЕ

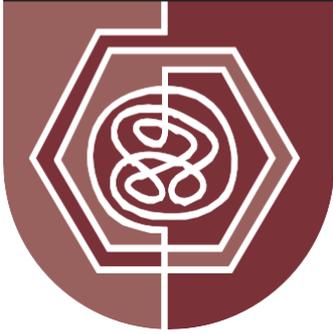


SMARTAN® SG оптимален на последних стадиях ферментации при производстве красных вин, способствуя стабилизации цвета с деликатным сенсорным воздействием на окончательную обработку. В белых винах применяется для стабилизации белка и предотвращения окисления. Подходит для использования в сочетании с активностью микрооксигенации.

SMARTAN® SG также рекомендуется использовать на заключительных этапах обработки, так как он придает готовым винам зеленый объем и структуру при очень ограниченном воздействии на обоняние. Снижает редуцию и обладает осветляющей активностью. Хорошо подходит в качестве окислительно-восстановительного регулятора для игристых вин.

При использовании SMARTAN® SG соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.

ТАНИНЫ



SMARTAN® SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ ЭЛЛАГОВЫХ ТАНИНОВ, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

SMARTAN® SG легко растворяется в воде. Осторожно растворите необходимое количество SMARTAN® SG в 10 частях воды и добавьте в вино, не используя металлические предметы и воду с высоким содержанием известняка. При многократном применении в малых дозах идеально сопровождает микрооксигенацию. При использовании непосредственно перед розливом рекомендуется проверить белковую стабильность вина и провести предварительные тесты с добавлением различных количеств танина, чтобы проверить его органолептическое взаимодействие с продуктом.



ДОЗИРОВКА

От 5 до 25 г/гл при дроблении или сусле и во время выдержки красных вин;
 От 2-3 г/гл для управления редукцией и неоднократно во время микрооксигенации;
 От 1 до 5 г/гл для белых вин;
 От 5 до 30 г/гл для дистиллятов.



УПАКОВКА

Полиламинированные пакеты по 500г.



ХРАНЕНИЕ

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



БЕЗОПАСНОСТЬ

В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.