

X-TAN®



# X-TAN® FULL

**ВЫСОКОРАСТВОРИМЫЙ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ТАНИН  
ДЛЯ ПОЛНОТЕЛЫХ КРАСНЫХ ВИН, СО СПЕЦИФИЧЕСКОЙ  
И КОНТРОЛИРУЕМОЙ АКТИВНОСТЬЮ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ**



## СОСТАВ

Это крайне современное сочетание эллагических и катехиновых танинов с специфической синергической реакцией на кислород и стабильностью окрасочного вещества красных вин.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ

X-TAN® - новая линейка танинов, созданная нами с желанием предоставить виноделам современный, надежный и гарантированный инструмент для управления потребностями, связанными с обработкой вина, с целью подчеркнуть его индивидуальность, сортовую принадлежность и оригинальный терруар. Особые танины, из которых состоит X-TAN® FULL, извлечены из растительного сырья высшего качества с использованием процессов, позволяющих отбирать самые лучшие и реактивные полифенольные фракции, в ущерб тем, которые обладают вяжущим характером. Полнота и обволакивающий эффект делают X-TAN® FULL идеальным для красных вин, которым требуется выражение, быть может, едва уловимых, но присутствующих оттенков красного ягодного фруктового характера и интересной терциарной сложности в общем профиле, сладком по запаху, сбалансированном и обволакивающим. На вкус он обладает более полным телом, амплитудой и стойкостью. Последние научные данные свидетельствуют о его интересном потреблении кислорода и стабилизирующем действии на цвет, благодаря чему X-TAN® FULL обеспечивает лучший коллоидный баланс и стабильность, а также сохранение более структурированного тела. Он также подходит для линий виноделия с низким содержанием сульфитов, поскольку, при использовании и дозировке по указаниям, оптимизирует оксидоредукционный баланс на различных этапах обработки вина. Он сохраняет свою первоначальную индивидуальность и свежий фруктовый аромат со временем. Специальная гранулированная обработка делает X-TAN® FULL легко растворимым в воде.



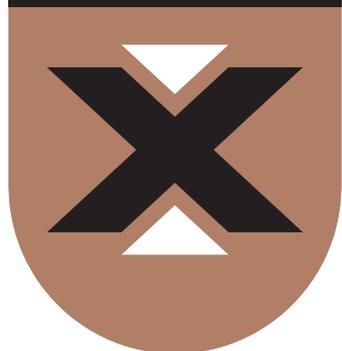
## ПРИМЕНЕНИЕ

X-TAN® FULL применяется при обработке великих красных вин, поскольку он позволяет, если присутствует, выражать и сохранять свежие фруктовые нотки со временем. Он способствует общему широкому и приятному балансу структуры вина. Согласно последним внутренним аналитическим методам, можно гарантировать, что X-TAN® FULL, используемый должным образом, способствует стабилизации окраски вин.

Поддерживающие научные данные описывают интересную способность к управлению оксидоредукционным балансом, что делает его ценным помощником как для поддержания свежести вина со временем, так и для процессов производства с низким содержанием сульфитов. В любом случае рекомендуется проводить предварительные тесты, чтобы выявить наилучшее органолептическое взаимодействие с исходным вином.

**При использовании X-TAN® FULL соблюдайте соответствующие действующие законодательные нормы.**

X-TAN®



# X-TAN® FULL

**ВЫСОКОРАСТВОРИМЫЙ ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ТАНИН  
ДЛЯ ПОЛНОТЕЛЫХ КРАСНЫХ ВИН, СО СПЕЦИФИЧЕСКОЙ  
И КОНТРОЛИРУЕМОЙ АКТИВНОСТЬЮ ДЛЯ ВИНОДЕЛИЯ**

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ



Тщательно растворите необходимое количество X-TAN® FULL в десяти частях вина или воды и затем добавьте в массу, не используя при этом металлические предметы или жесткую воду. Если X-TAN® FULL добавляется в готовый продукт, рекомендуется проверить стабильность белка, чтобы избежать возможного выпадения танин-белкового осадка.

## ДОЗИРОВКА



На вине в диапазоне от 3 до 5-10 г/гл с момента окончания спиртового брожения. Доза зависит от желаемых результатов, в том числе при дробном применении с течением времени.

## УПАКОВКА



Полиламинированные пакеты по 500г.

## ХРАНЕНИЕ



Храните в сухом и прохладном месте. После открытия тщательно закрывайте упаковки.

## БЕЗОПАСНОСТЬ



В соответствии с действующими европейскими нормами классифицируется как неопасный.