



SMARTAN® ZEST SG

PRODUS GRANULAT CU SOLUBILITATE RIDICATĂ
PE BAZĂ DE TANINURI CU CONDENS GALIC,
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ



COMPOZIȚIE

Produs granular obținut dintr-o combinație echilibrată specială de taninuri cu condens galic.



CARACTERISTICI

SMARTAN® ZEST SG este obținut dintr-un proces de extracție lent și delicat din materii prime exclusive; în acest fel sunt aduse în soluție substanțe polifenolice de conservare, cu caracteristici organoleptice mai puțin agresive. Originea galică a produsului se evidențiază prin activitatea sa antioxidantă/antioxidizică; deși natura sa tanică pe palat este echilibrată în mod corespunzător de originea catechinică elegantă, dar plină de viață. Rezultatul este SMARTAN® ZEST SG, un produs prezent pe cerul gurii, care tinde să păstreze în timp toate notele florale și fructate ale vinului.

Prin păstrarea unui volum plăcut, SMARTAN® ZEST SG contribuie la o complexitate aromatică mai accentuată.

SMARTAN® ZEST SG este supus unui tratament special numit "instantinizare" care îl face ușor solubil în apă, respectând calitățile sale organoleptice prețioase.



UTILIZARE

SMARTAN® ZEST SG este utilizat în tratamentul vinurilor albe și roze, dar și al celor roșii. Se utilizează din primele etape după fermentarea alcoolică și pe tot parcursul îmbătrânirii, pentru a îmbogăți vinul în substanțe antioxidante naturale, care acționează în sinergie asupra corpului și caracterului vinurilor; produsele astfel rafinate vor avea ca rezultat în timp un volum mai mare și mai rezistent la oxidare.

SMARTAN® ZEST SG este capabil să exprime complexitatea aromatică a vinului, oferind curățenie în gestionarea reducerii acestuia. De asemenea, este foarte potrivit pentru tratarea vinurilor provenite din struguri foarte coapte sau, în orice caz, obosite, pentru a încetini procesele lor evolutive. Acțiune excelentă la redox.

SMARTAN® ZEST SG este de asemenea recomandat în etapele finale de cupajare, în cazul în care caracteristicile sale organoleptice interesante și precise pot fi fuzionate cu structura vinului, contribuind la prelungirea termenului de valabilitate. În această situație se recomandă întotdeauna o evaluare preliminară a stabilității proteice a vinurilor și a testelor preliminare de adăugare a unor cantități variabile de SMARTAN® ZEST SG în vederea evaluării interacțiunilor organoleptice cu produsul și a posibilei sale acțiuni de limpezire.

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



SMARTAN® ZEST SG

PRODUS GRANULAT CU SOLUBILITATE RIDICATĂ
PE BAZĂ DE TANINURI CU CONDENS GALIC,
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ

MOD DE UTILIZARE



SMARTAN® ZEST SG este ușor solubil în apă. Se dizolvă cu atenție cantitatea necesară de SMARTAN® ZEST SG în 10 părți de apă și apoi se adaugă la masă; nu utilizați obiecte metalice și apă bogată în calcar.
Pentru a evita precipitatele de proteine tanice, verificați stabilitatea proteinelor din vin înainte de dozarea taninului.

DOZARE



de la 0,5 - 5 g/hL pentru vinurile albe,
de la 2 la 10 g/hL pentru vinurile vechi sau strugurii copti,
de la 1 la 5 g/hL pentru roze și vinuri roșii.

AMBALAJ



pachete din polilaminat de 500 g.

PĂSTRARE



A se păstra într-un loc răcoros și uscat.
Închideți cu atenție pachetele deschise.

PERICOL



Conform normelor europene în vigoare, produsul este clasificat drept: nepericulos