



SMARTAN® FRUITY SG

PRODUS PE BAZĂ DE TANIN PROANTOCIADINIC,
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ



COMPOZIȚIE

Produs obținut dintr-un tanin proantociadinic exclusiv și delicat, bogat în polizaharide naturale. Procesul său de extracție este atât de delicat încât păstrează caracteristicile senzoriale elegante ale materiei prime de prestigiu.



CARACTERISTICI

SMARTAN® FRUITY SG este extras din materii prime speciale care au fost atent selectate pentru finețea și eleganța lor; printr-un proces lent extracția se referă în special la elementele polifenolice cu caracteristici organoleptice mai puțin agresive, precum și la substanțele polizaharide cu activitate de stabilizare.

SMARTAN® FRUITY SG este un produs proantociadinic, elegant la gust; datorită activității sale de stabilizare redox, ajută la păstrarea în timp a notelor fructate din vin.

Ca urmare, SMARTAN® FRUITY SG contribuie la păstrarea în vin a unei complexități mai largi a aromelor și a unui volum mai plăcut.

SMARTAN® FRUITY SG este supus unui tratament special numit "instantaneizare" făcându-l ușor solubil în apă, respectând în același timp caracteristicile sale organoleptice fine.



UTILIZARE

SMARTAN® FRUITY SG este recomandat în tratamentul vinului roșu și roze, poate fi utilizat și în doze mici în vinurile albe. Acesta poate fi utilizat deja în primele faze ale procesului de finisare pornind de la scurgere, chiar dacă este folosită în mod normal în fazele finale de tratare și cupajare a vinurilor roșii și roze. În acest caz, vă recomandăm să testați stabilitatea proteinelor și să faceți adăugiri preliminare ale diferitelor cantități de tanin pentru a evalua atât activitatea sa de limpezire cu macromoleculele coloidale, cât și cu posibila interacțiune organoleptică cu produsul final.

În vinurile albe, este interesant în principal pe vinurile passito sau pe vinurile bine structurate. În acest caz, urmați dozele sugerate.

SMARTAN® FRUITY SG are o activitate de limpezire.

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



SMARTAN® FRUITY SG

PRODUS PE BAZĂ DE TANIN PROANTOCIADINIC,
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ



MOD DE UTILIZARE

SMARTAN® FRUITY SG este ușor solubil în apă. Se dizolvă cu atenție cantitatea necesară de SMARTAN® FRUITY SG în 10 părți de apă și apoi se adaugă la masă; nu se utilizează obiecte metalice sau apă bogată în calcar.

Pentru a evita precipitatele de tanin-protein, verificați stabilitatea proteinelor din vin înainte de dozarea taninului.



DOZARE

De la 2 la 5 g/hL pentru vinurile roșii; până la 10 g/hL pentru vinurile de înaltă calitate;
de la 1 la 5 g/hL pentru vinurile roze;
de la 0,5 la 3 g/hL pentru vinurile albe



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