



BARREL TAN® L

PRODUS LICHID DERIVAT DIN TANINURI ELAGICE
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ

COMPOZIȚIE



Preparare pe bază de taninuri selectate obținute din stejar fin francez și american, în soluție de apă.

CARACTERISTICI



Taninurile BARREL® TAN L au fost obținute printr-un proces de extracție lentă a apei, din cel mai bine prăjit lemn de stejar. Studiul proceselor de prăjire a permis definirea celor mai potriviți parametri de temperatură și durată a procesului, pentru a determina extracția ulterioară numai a fracțiunii de substanțe polifenolice cu o astringență mai scăzută. Prezența ulterioară a substanțelor care rezultă din hidroliza ligninei, implică faptul că BARREL® TAN L iese în evidență pentru o notă tanică fină deosebit de elegantă. BARREL® TAN L sse caracterizează în acest fel prin moliciunea sa chiar și la doze mari. Vinurile tratate păstrează în timp o grosime mai mare și o complexitate aromatică mai mare. BARREL® TAN L are o reactivitate limitată față de proteine.

UTILIZARE



BARREL TAN® L este recomandat în tratamentul vinurilor roșii, roze, albe și băuturilor spirtoase.

În cazul vinurilor, acesta poate fi utilizat în stadiile incipiente ale maturării, mai ales dacă se utilizează butoaie vechi, care nu mai pot da taninurile tradiționale și elegante de la îmbătrânire. BARREL TAN® L poate fi utilizat și în etapele finale de prelucrare a vinurilor albe, roșii și roze, în acest caz, se recomandă utilizarea înainte de ultima filtrare și în vinurile stabile de proteine. Recomandăm testarea preliminară prin adăugarea unor cantități diferite de tanin, pentru a evalua interacțiunile organoleptice cu produsul și efectul de limpezire pe care îl poate avea.

Atunci când se utilizează BARREL TAN® L, respectați normele legale în vigoare.



BARREL TAN® L

PRODUS LICHID DERIVAT DIN TANINURI ELAGICE
PENTRU UTILIZARE ENOLOGICĂ



MOD DE UTILIZARE

Agitați înainte de utilizare; dizolvați cu atenție cantitatea necesară de BARREL TAN® L în 10 părți de vin, apoi adăugați la vin; nu utilizați obiecte metalice.
Se recomandă utilizarea cu cel puțin 10 zile înainte de procesul de filtrare suplimentar.
Se recomandă întotdeauna verificarea stabilității proteinelor vinului înainte de tratament, deși BARREL TAN® L are o reactivitate destul de limitată față de compușii proteici.



DOZARE

De la 1 la 15 ml/hL pentru vinurile roșii;
De la 1 la 5 ml/hL pentru vinuri albe și spumante;
De la 5 a 40 ml/hL pentru distilate.



AMBALAJ

sticle de 1 kg.



PĂSTRARE

A se păstra într-un loc răcoros și uscat, de preferință în frigider, unde puteți păstra până la 24 de luni. Închideți cu atenție pachetele deschise.



PERICOL

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