

CZyste TANINY WINOGRONOWE, TANNIVIN® GRAPE



Czysta tanina winogronowa ekstrahowana z francuskich winogron.
Tannivin® Grape to nowa, wysoce wyrafinowana tanina produkowana z wyselekcjonowanych francuskich winogron. Do produkcji używa się wyłącznie wyselekcjonowanych, zdrowych, dojrzałych francuskich winogron. Delikatne procesy ekstrakcji zapewniają niezbędną wydajność (wysoka zawartość garbników) i czystość. Tannivin® Grape to drobny, czerwono-brązowy proszek.

Wybór tanin Erbslöh jest dostosowany do winifikacji zaokrąglonych, harmonijnych i aksamitnych win. Taniny Erbslöh podkreślają ciało, strukturę i owoce. Promowana jest typowość odmianowa bez dominacji garbników.

Garbniki są tradycyjnie stosowane w obróbce wina od wielu lat. Tannivin® Grape optymalizuje potencjał wytrącania win wymagany w przypadku późniejszego klarowania białek. Jednym z korzystnych skutków ubocznych jest to, że poprawia treść i strukturę wina. Tannivin® Grape zapewnia winu pewną ochronę przed utlenianiem, co skutkuje zmniejszonym zapotrzebowaniem na SO₂. Zastosowanie Tannivin® Grape w czerwonym winie poprawia również stabilność koloru.

W skrócie:

Produkt: wysoce wyrafinowana tanina produkowana z wyselekcjonowanych francuskich winogron

Zakres zastosowania: wina białe i czerwone

Profil aromatu: mocno palone nuty przypominające kawę, karmel, kakao

Cechy szczególne: wspomaga efekt klarujący w przypadku późniejszej obróbki środkami klarującymi zawierającymi białko, takimi jak karuk lub żelatyna.

Dawkowanie:

Wino czerwone 1 - 15 g/100 L

Wino białe 1 - 10 g/100 L

Jednostka opakowania 0,25 kg

20 kg