



MIKRO / MAKRO DOTLENIANIE WINA VINPILOT® OXY

VINPILOT®
oxy



MIKRO/MAKRO DOTLENIENIE oraz częściej wykorzystuje się zbiorniki pozbawiające wino naturalnego tlenu. Dlatego tlen musi być dodany sztucznie, aby osiągnąć korzystne efekty aktywacji drożdży, zwiększenia dojrzałości, wiązania garbników i wzmocnienia aromatu.

Podczas mikrodotleniania fermentujące wino otrzymuje stałą i bardzo małą ilość tlenu (0,5 - 6,0 mg na litr na miesiąc) przez długi okres czasu (kilka miesięcy).



W przypadku makrodotleniania dodaje się większą ilość tlenu (ok. 2,0 do 6,0 mg tlenu na litr na dzień) w krótszym czasie.

