



TANINY, TANNIVIN® FINESSE



Tannivin® Finezja wspomaga dojrzewanie złożonych win czerwonych i białych.
Tannivin® Finesse to złożony produkt garbnikowy, zbilansowana kombinacja elagitanin i tanin skondensowanych.
Tannivin® Finesse stosowany jest do produkcji eleganckich win oraz do wykorzystania pełnego potencjału win czerwonych podczas dojrzewania.

W skrócie:

Produkt: zbilansowane połączenie elagitanin i skondensowanych tanin



Zakres zastosowania: wina białe i czerwone

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

Cechy szczególne

- Stabilizacja koloru
- Zapewnia strukturę
- Stabilizuje procesy utleniania
- Zapobiega powstawaniu posmaku redukcyjnego (dojrzewanie Sur-Lies)

Dawkowanie:

Wino czerwone 2 - 30 g/100 L

Wino białe 1 - 10 g/100 L

Jednostka opakowania 0,2 kg