



TANINY, TANNIVIN® MULTI



Połączone taniny do rozdrobnionych owoców (pulpy), moszczu i klarowania
Tannivin® Multi to nowa, botaniczna tanina enologiczna o wysokiej czystości. Produkt stanowi optymalne połączenie sprawdzonej taniny z taniną quebracho. Łączy w sobie zalety obu garbników.

W skrócie:

Produkt: połączenie sprawdzonej taniny dębowej z taniną Quebracho

Zakres zastosowania: pulpa, moszcz, wino



Cechy szczególne

- Działanie stabilizujące i utrwalające kolor
- Poprawa właściwości sensorycznych
- Do mikroutleniania i mikroutleniania

Dawkowanie

- pulpy z czerwonego wina 2 - 20 g/100 L
- moszcz z białego wina 2 - 10 g/100 L
- wino czerwone 2 - 20 g/100 L
- wino białe 1 - 10 g/100 L

Unikanie problemów z klarowaniem 3 - 5 g/100 L Tannivin® Multi.

Jednostka opakowania 0,5 kg

25 kg