

单宁

丹诺白

没食子单宁

	<p>成分 没食子单宁</p>
	<p>特性 丹诺白 (ENARTIS TAN BLANC) 是一种可水解的没食子单宁，即通过酸水解可释放出葡萄糖组分和主要由没食子酸组成的酚醛组分。 它颜色很浅，特别适合在白葡萄酒或桃红葡萄酒中使用。由于其结合金属的能力，因此它有助于防止铁败坏和铜败坏，它还有助于去除不稳定的蛋白质并防止会给葡萄酒带来“光反应味道”的 3-甲基丁-2-烯-1-硫醇的形成。 在整个酿酒过程中，从发酵前到装瓶，丹诺白均可用于增强 SO₂ 的抗菌和抗氧化作用，并防止出现还原性香气。 产品的颗粒状设计使其易于溶于水或葡萄酒，并且能降低操作人员的粉尘吸入量。</p>
	<p>应用 在白葡萄酒和桃红葡萄酒中：</p> <ul style="list-style-type: none"> 防止铁败坏和铜败坏； 防止“光反应味道”的形成； 提高澄清度和蛋白稳定性。 <p>在所有类型葡萄酒中：</p> <ul style="list-style-type: none"> 增强 SO₂ 的抗氧化和抑菌作用； 防止还原味的产生。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> 葡萄汁和葡萄醪：3 - 10 g/hL 葡萄酒：4 - 8 g/hL
	<p>使用说明 按 1: 10 的比例将产品溶于水或葡萄酒中，持续搅拌。倒罐时慢慢加入到酒液中，最好能使用文氏管或计量泵进行添加。 我们建议在使用前进行试验，评估单宁对感官品质的贡献量以确定合适的使用剂量。同样的，我们建议在葡萄酒熟成的早期使用该产品，至后也要在装瓶的 1 - 2 周前加入。如果实在要装瓶前使用该产品，我们建议您评估其对过滤以及蛋白质和胶体稳定性的影响。</p>
	<p>包装和储藏 1 kg / 袋 12.5 kg / 袋</p> <p>密封包装：存放于凉爽，干燥，通风处。 已开启包装：仔细密封好，按上述要求存放。</p>
	<p>合规信息 该产品符合以下规定： 国际酿酒法典</p>

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。

本品符合 GB2760-2014的规定，被批准用于酿酒。

法定限制：不详

根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：

Reg. (EU) 2019/934

本文所给出的信息是基于我们当前的知识和经验，但是并不能让我们的用户免于遵守安全和保护法规或不正确地使用本产品。
