

单宁

# 丹诺柠檬

用于白葡萄酒和桃红葡萄酒的单宁

	<p><b>成分</b> 没食子单宁和从外来树种中提取的缩合单宁的混合物</p>
	<p><b>特性</b> 丹诺柠檬 (ENARTIS TAN CITRUS) 是采用英纳帝斯独有的低温干燥提取法获得的产品, 这种提取方法可以保留木材中的一些能够提升葡萄酒未来的花香和新鲜果鲜的天然成分, 尤其是在与特定的具有 <math>\beta</math>-糖苷酶活性的酵母 (酵母 TOP 艾森、白香郁、白佳酿、ES181、酵母 Q 柠) 结合使用时, 这种效果会更加显著。 丹诺柠檬还可以增强抗氧化保护, 并促进不稳定蛋白质的澄清和去除, 从而提高蛋白质和颜色稳定性。</p>
	<p><b>应用</b> 在白葡萄酒和桃红葡萄酒中用于:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 改善蛋白质稳定性;</li> <li>• 提高桃红葡萄酒的颜色稳定性;</li> <li>• 增强抗氧化保护;</li> <li>• 增强新鲜的品种香气 (柑橘, 苹果, 小白花等)。</li> </ul>
	<p><b>用量</b> 2 - 15 g/hL</p>
	<p><b>使用说明</b> 按照 1:10 的比例将产品用水或者发酵葡萄汁进行溶解, 期间不断搅拌。然后在打循环时将其加入葡萄酒中。如果有可能的话, 最好使用文丘里管或计量泵进行添加。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 1 kg/袋</p> <p>密封包装: 将产品存放于凉爽、干燥、通风处; 已开启包装: 仔细再密封然后如上保存。</p>
	<p><b>合规信息</b> 该产品符合以下规定: 国际酿酒法典</p> <p>本品符合 GB2760-2014 的规定, 被批准用于酿酒。 法定限制: 不详</p> <p><u>根据以下标准, 产品可用于葡萄酒酿造工艺:</u> Reg. (EU) 2019/934</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。