

单宁

丹诺清

葡萄酒酿造专用单宁

	<p>成分 鞣花单宁</p>
	<p>特性 外观：浅黄褐色粉末，略带木质气味。 丹诺清（ENARTIS TAN CLAR）是一种由鞣花单宁构成的可水解单宁。其化学性质有利于内生单宁的自然活动，强化酒体，增强澄清效果，平衡酒的风味。也可以修复和稳固红葡萄酒发酵中与颜色有关的分子，加强二氧化硫的抑菌和抗氧化的作用。丹诺清还常常被用来澄清红白葡萄酒，尤其是与不太容易水解的明胶（PULVICLAR S）结合使用。澄清阶段添加丹诺清，伴以通气，可以帮助减轻硫化物引起的异味。 产品颗粒状的设计，不仅易于溶解，并且能降低操作人员的粉尘吸入量。</p>
	<p>应用</p> <ul style="list-style-type: none"> • 做为澄清剂，与明胶一起使用； • 用作葡萄果浆和葡萄酒的颜色稳定剂； • 葡萄酒熟成阶段，可用于消除还原特征。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 葡萄果浆澄清：3 - 6 g/hL • 白葡萄酒：4 - 8 g/hL • 红葡萄酒：5 - 10 g/hL
	<p>使用说明 按 1：10 将的比例将丹诺清溶于水或葡萄酒中，持续搅拌。使用计量泵或文丘里管在倒罐时加入葡萄果浆或葡萄酒中。 用于澄清时，建议在加入明胶前（几小时至一两天不等）加入丹诺清，使葡萄果浆适当的接触空气（用泵打循环两周）。 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 - 12.5 kg 密封包装：存放于凉爽，干燥，通风处。 开启已包装：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 本品符合 GB2760-2014的规定，被批准用于酿酒。 法定限制：不详 <u>根据以下标准，产品可用于葡萄酒酿造工艺：</u> Reg. (EC) N. 606/2009</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。