

单宁

丹诺黑巧

	<p>成分 从法国橡木中提取的单宁</p>
	<p>特性 英纳蒂斯丹诺黑巧（ENARTIS TAN DARK CHOCOLATE）是从经过了漫长的风干和烘烤过程的法国利穆赞森林橡木中获得的单宁。 它可用于白葡萄酒和桃红葡萄酒的澄清、蛋白稳定处理，并减少铁和其他金属（例如铜）的含量，这些金属离子会导致混浊和氧化现象（如褐变、香气损失、乙醛含量增加等）。</p> <p>使用丹诺橡木之心作为葡萄酒的澄清和稳定助剂：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 预防和处理还原味的形成； • 尊重葡萄酒的结构和感官平衡； • 增强桶陈葡萄酒的橡木风味。
	<p>应用 在葡萄酒熟化过程中：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白葡萄酒和红葡萄酒的澄清 • 白葡萄酒和桃红葡萄酒的蛋白稳定 • 防止由于铁和其他金属引起的雾状沉淀和氧化现象 • 提高感官清洁度 • 延长桶的使用寿命
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白葡萄酒：0.5 - 5 g/hL • 红葡萄酒：0.5 - 15 g/hL
	<p>使用说明 将产品按 1:10 的比例用水或者葡萄酒进行溶解，期间持续搅拌。在倒罐的同时使用计量泵或文丘里管将产品加入到待处理的葡萄酒中。</p> <p>我们建议使用前在实验室进行预实验，以判定单宁对葡萄酒感官的影响和最佳的用量。丹诺黑巧的最佳添加时期为陈酿的第一阶段直至装瓶前的 1-2 周。如果是在装瓶前进行添加，则需要通过实验评估产品对过滤性和蛋白以及胶体稳定性的影响。</p>
	<p>包装和储藏 0.5 kg/袋</p> <p>密封包装： 将产品存放于清新、干燥、通风处； 已开启包装： 仔细再密封然后如上保存。</p>
	<p>合规信息 该产品符合以下规定： 国际酿酒法典</p> <p>本品符合以下标准，被批准用于酿酒： Reg. (EU) 2019/934 GB2760-2014 法定限制： 不详</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。