

单宁

# 丹诺优雅

酿酒专用单宁

	<p><b>成分</b> 从外来树种中提取的缩合单宁、葡萄皮单宁和没食子单宁</p>
	<p><b>特性</b> 丹诺优雅 (ENARTIS TAN ELEGANCE) 是一种缩合单宁的混合物，部分由未发酵的成熟白葡萄皮单宁组成。</p> <p>在白葡萄汁和桃红葡萄汁的沉降过程中使用时，它可以：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 提高蛋白质稳定性；</li> <li>• 增加对果汁和葡萄酒的抗氧化保护作用；</li> <li>• 帮助保持更新鲜和更具吸引力的颜色；</li> <li>• 提升香气的清新感并增强果香；</li> <li>• 在不增加收敛感的同时强化葡萄酒的结构感。</li> </ul> <p>在红、白、桃红葡萄酒的熟成阶段使用本产品可以：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 提高澄清度和蛋白质稳定性；</li> <li>• 保护香气和颜色免受氧化并增加果香；</li> <li>• 加强结构感和平衡感的同时不增添酒的干涩感。</li> </ul>
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 红、白和桃红葡萄酒的发酵汁</li> <li>• 用于红、白、桃红葡萄酒的熟成阶段</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 白和桃红发酵汁：10 - 15 g / hL</li> <li>• 葡萄酒熟成：3 - 10 g / hL</li> </ul>
	<p><b>使用说明</b> 按 1:10 的比例将产品溶于温水或葡萄酒中，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><b>包装和储藏</b> 1 kg</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><b>合规信息</b> <u>本品符合以下标准，被批准用于酿酒：</u></p> <p>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。