

单宁

# 丹诺增值

橡木单宁

	<p><b>成分</b> 法国橡木单宁</p>
	<p><b>特性</b> 丹诺增值 (ENARTIS TAN ÉLEVAGE) 提取自经自然风干过的法国橡木。 它可用于白葡萄酒和桃红葡萄酒的澄清和蛋白质稳定化处理，并减少铁和其他金属（例如铜）的含量，这些金属会导致混浊和氧化现象（褐变、香气损失、乙醛含量增加等）。 使用丹诺增值作为葡萄酒澄清和稳定剂还具有其他重大技术意义的效果，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 预防和处理还原味的形成</li> <li>• 尊重葡萄酒的结构和感官平衡</li> <li>• 增强桶陈葡萄酒的橡木风味</li> </ul>
	<p><b>应用</b> 在葡萄酒熟化过程中：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 白葡萄酒和红葡萄酒的澄清；</li> <li>• 白葡萄酒和桃红葡萄酒的蛋白质稳定化；</li> <li>• 防止由于铁和其他金属引起的雾状沉淀和氧化现象；</li> <li>• 提高感官清洁度，特别是控制和预防由于硫化物形成而引起的还原味。</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 白葡萄酒和桃红葡萄酒：2 - 8 g / hL</li> <li>• 红葡萄酒：4 - 15 g / hL</li> </ul>
	<p><b>使用说明</b> 按 1 : 10 的比例将本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> 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。