

单宁

丹诺细腻

香气优雅，减少生青味

	<p>成分 从外来树种中提取的缩合单宁</p>
	<p>特性 当在起泡酒的基酒中或者二次发酵时添加丹诺细腻（TAN FINESSE），它能够帮助减弱由于用成熟度不够的葡萄原料或者过度压榨而带来的生青味。 丹诺细腻不会增加葡萄酒的涩感，从而不影响酿酒师使用查尔曼法所期望得到的新鲜和轻盈的酒体特征。该单宁还会为葡萄酒带来一丝花香，这种香气能与基酒的香气完美的融合，并且永远不会喧宾夺主。 在二次发酵中使用本产品时，能够在酒精发酵结束后促进酵母的沉降，并提升白和桃红起泡酒的蛋白稳定性。</p>
	<p>应用 通过减少生青味来提升葡萄酒的香气洁净度。</p> <div data-bbox="576 891 1166 1245" style="text-align: center;">  <p>TAN FINESSE effect on green character</p> </div>
	<p>用量 3 - 10 g/hL</p>
	<p>使用说明 二次发酵前，用 10 倍重量的水或基酒将产品溶解，然后将溶液在接种酵母前加入到基酒中。</p>
	<p>包装和储藏 1 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. (EC) N. 606/2009 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。