

单宁

# 丹诺FP

用于颜色稳定的酿酒单宁

	<p><b>成分</b> 从外来树种中提取的缩合单宁和栗单宁和塔拉单宁的混合物</p>
	<p><b>特性</b> 丹诺 FP (ENARTIS TAN FP) 是单宁混合物, 专门用于帮助稳定红葡萄酒和桃红葡萄酒的颜色。其中可水解单宁能与铜和铁螯合, 通过限制氧化酶的活性来影响花青素和芳香族化合物的氧化作用。缩合单宁与葡萄蛋白形成不溶性聚集体, 并使从葡萄中提取的单宁得以保留在果汁中, 这些单宁可用于形成随时间稳定的单宁-花青素聚合物。与蛋白质澄清剂组合使用时, 丹诺红具有良好的澄清作用。当用作牺牲单宁或澄清剂时, 丹诺红不会影响葡萄酒的香气或口感特征, 且有助于保持其结构。产品粒状形式有助于其在水和葡萄酒中的分散, 并防止形成粉尘, 降低酒窖工作人员的粉尘吸入量。</p>
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 促进蛋白和颜色稳定;</li> <li>• 与明胶或植物蛋白结合作澄清处理。</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 葡萄醪: 150 - 300 g/每吨葡萄</li> <li>• 霉菌感染的葡萄: 150 - 400 g/每吨葡萄</li> <li>• 葡萄酒中: 5 - 15 g/hL</li> </ul>
	<p><b>使用说明</b> 按 1:10 的比例将产品溶于水或葡萄汁/酒中, 持续搅拌。倒罐时缓慢均匀地加入到酒液中, 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预试验, 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。如果是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> 15 kg/袋</p> <p>密封包装: 将产品存放于凉爽、干燥、通风处; 已开启包装: 仔细再密封然后如上保存。</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。