

单宁

丹诺鲜果

用于葡萄酒陈酿的缩合单宁的混合物

	<p>成分 从外来树种和新鲜白葡萄皮中提取的缩合单宁的混合物</p>
	<p>特性 丹诺鲜果（ENARTIS TAN FRESH FRUIT）是经过在低温下特殊的萃取和干燥过程而制得的产品，该工艺可防止原始木材中天然含有的多酚成分和挥发性物质被氧化。因此，丹诺鲜果可与葡萄酒蛋白质发生反应，并具有强大的抗氧化能力。</p> <p>特别推荐将其用于白葡萄酒和桃红葡萄酒，可以唤醒葡萄酒香气，减少氧化和过熟的水果香气，减少涩感，增加甜润度和柔顺度并防止氧化。</p>
	<p>应用 用于陈酿期间，尤其适用于白葡萄酒和桃红葡萄酒：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 增强二氧化硫的抗氧化保护作用； • 减少导致氧化感的过熟水果味； • 带来类似柠檬和花香的清新香味； • 延长葡萄酒芳香的保存期限。
	<p>用量 0.5 - 10 g/hL</p>
	<p>使用说明 按照 1:10 的比例将产品用水或葡萄酒进行溶解，然后在倒罐时使用文丘里管或计量泵添加到葡萄酒中。</p> <p>我们建议您在正式添加前，先在实验室进行预实验以评估产品对葡萄酒感官质量的影响，从而确定最佳使用量。用本产品处理葡萄酒的最佳时期为陈酿初期直至装瓶前 1-2 周。如果是在接近装瓶前添加，则有必要在实验室进行预试验以评估产品对葡萄酒的过滤性和蛋白以及胶体稳定性等的影响。</p>
	<p>包装和储藏 1 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>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。