

单宁

# 丹诺水果

酿酒专用单宁

	<p><b>成分</b> 外来树种中提取的缩合单宁、葡萄籽单宁以及栗单宁的混合物</p>
	<p><b>特性</b> 丹诺水果（ENARTISTAN FT）是一种多价单宁，可用于多种应用。 在红葡萄酒和桃红葡萄酒中，它可以：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 帮助葡萄醪和葡萄酒的澄清</li> <li>• 提高蛋白质稳定性</li> <li>• 随着时间的推移，帮助葡萄酒保持更新鲜、更稳定和更有吸引力的颜色</li> <li>• 改善香气的新鲜度并增强水果香气</li> <li>• 增加果汁和葡萄酒的抗氧化保护</li> <li>• 增加酒结构感的同时而不增加涩味</li> </ul> <p>在白葡萄酒、红葡萄酒和桃红葡萄酒中使用：</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>• 通过减少青草味并清新氧化类香气来改善葡萄酒香气</li> <li>• 增加结构感和平衡感而又不会造成葡萄酒的干涩口感</li> </ul> <p>产品颗粒状的设计，不仅易于溶解，并且能降低操作人员的粉尘吸入量。</p>
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 用于红葡萄酒和桃红葡萄酒发酵；</li> <li>• 微氧处理；</li> <li>• 用于白、桃红和红葡萄酒的陈酿阶段。</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 发酵过程：10 - 20 g/hL</li> <li>• 葡萄酒：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，我们建议在葡萄酒成熟的早期使用该产品，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 / 袋</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>

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。



#### 合规信息

该产品符合以下规定：  
国际酿酒法典

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

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。