

单宁

# 丹诺顶然

用于澄清和除异味的单宁

	<p><b>成分</b> 从外来树种中提取的缩合单宁</p>
	<p><b>特性</b> 丹诺顶然（ENARTIS TAN MAX NATURE）是一种专门用于葡萄酒陈酿期的缩合单宁。它除了可以促进澄清和改善蛋白质稳定性外，还能有效地提升香气清洁度和复杂性，减少草本气息和还原味，从而增强葡萄酒的果香和花香。丹诺顶然适度的结构感和几乎无涩感的特性使它成为保持葡萄酒本身柔顺度和易饮性的理想单宁。</p>
	<p><b>应用</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 提升香气清洁度</li> <li>• 澄清</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 白和桃红葡萄酒：3 - 5 g/hL</li> <li>• 红葡萄酒：10 - 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, 10 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。