

单宁

丹诺MEL

液体橡木单宁

	<p>成分 基于从橡木中提取的鞣花单宁的液体制剂，二氧化硫（0.4%±0.1%）</p>
	<p>特性 丹诺 MEL 是一种从法国橡木中提取的鞣花单宁，专门用于处理陈年期间的白葡萄酒和红葡萄酒。它也可用于白葡萄酒和桃红葡萄酒的澄清及蛋白稳定处理，并减少铁和其他金属（例如铜）的含量，这些金属离子会导致混浊和氧化现象（褐变、香气损失、乙醛含量升高等）。</p> <p>丹诺 MEL 作为葡萄酒澄清和稳定助剂的用途：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 预防和处理还原味的形成； • 尊重葡萄酒的结构和感官平衡； • 增强桶陈葡萄酒的橡木香气。 <p>丹诺 MEL 以液体形式生产，以方便使用。其生产所用的工艺可确保其均匀性和长期稳定性。</p>
	<p>应用 在陈酿过程中：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白葡萄酒和红葡萄酒的澄清； • 白葡萄酒和桃红葡萄酒的蛋白稳定； • 防止由于铁和其他金属引起的雾状沉淀和氧化现象； • 提高感官清洁度。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白葡萄酒：1 – 20 mL/hL • 红葡萄酒：2 – 30 mL/hL
	<p>使用说明 用 20 倍的葡萄酒稀释丹诺 MEL，然后将溶液添加到要处理的其余葡萄酒中。</p> <p>建议首先进行初步的实验室试验，以确定最佳剂量。</p> <p>同时我们还建议在陈酿的早期添加丹诺 MEL，最晚不超过装瓶前 1-2 周。如果需要在距离灌装很短的时间之前进行添加，则有必要在实验室进行预实验，评估产品对过滤性、蛋白以及胶体稳定性的影响。</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>

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。

意大利爱赛科有限公司 – 英纳帝斯中国

北京市东城区演乐胡同 100 号 2 号楼 3 层 320 室
100010

Tel. +86 400 992 3959

enartis.china@enartis.com

www.enartis.com

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。