

单宁

丹诺纳帕

	<p>成分 从美国橡木中提取的单宁</p>
	<p>特性 丹诺纳帕 (ENARTIS TAN NAPA) 是从美国橡木中提取出来的单宁，专门作为红、白葡萄酒的收尾单宁。它可用于白葡萄酒和桃红葡萄酒的澄清、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（如褐变、香气损失、乙醛含量增加等）。</p> <p>使用丹诺纳帕作为葡萄酒的澄清和稳定助剂：</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风味。
	<p>应用 在葡萄酒熟化过程中：</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 • 延长桶的使用寿命
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白葡萄酒：3 - 10 g / hL • 红葡萄酒：5 - 15 g / hL
	<p>使用说明 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>包装和储藏 0.5 kg - 1 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>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</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。

	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。