

单宁

# 丹诺红果

用于红葡萄酒和桃红葡萄酒酿造阶段的单宁

	<p><b>成分</b> 从外来树种的果木中提取的混合缩合单宁</p>
	<p><b>特性</b> 丹诺红果 (ENARTISTAN RED FRUIT) 是一种采用创新技术从外来物种木材中提取的缩合单宁。这种低压冷萃取技术避免了单宁和木材其他宝贵成分的氧化，从而保持了它们与葡萄汁和葡萄酒中物质发生反应的能力。 当用于生产红葡萄酒和桃红葡萄酒时，丹诺红果可以改善蛋白质和颜色的稳定性，促进葡萄酒的澄清，提高感官洁净度和果香的表达，并减少氧化现象（褐变、芳香损失、乙醛含量增加等）。</p>
	<p><b>应用</b> 在红葡萄酒和桃红葡萄酒中：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 提高蛋白质和颜色稳定性；</li> <li>• 防止雾状沉淀和氧化现象；</li> <li>• 提高感官清洁度，从而增强果味。</li> </ul>
	<p><b>用量</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 红葡萄发酵：50 - 300 g/每吨葡萄</li> <li>• 桃红葡萄酒发酵：20 - 150 g/每吨葡萄</li> </ul>
	<p><b>使用说明</b> 按 1:10 的比例将产品溶于水或葡萄果浆中，持续搅拌。倒罐时慢慢加入到果浆中，最好能使用文丘里管或计量泵进行添加。</p>
	<p><b>包装和储藏</b> 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><b>合规信息</b> 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。