

单宁

丹诺生命

具有抗氧化保护和保持葡萄酒新鲜感作用的未烘烤的橡木单宁（Shelf Life Improvement，延长货架期）

	<p>成分 从未烘烤过的美国橡木（<i>Quercus alba</i>）中提取的单宁</p>
	<p>特性 丹诺生命（ENARTIS TAN SLI）的特殊之处在于其独特的生产过程。从橡木提取到产品最终的干燥，整个过程中都避免了高温环境的使用。这样做能够避免单宁的氧化，所以与其他生产过程中经历过高温处理的单宁产品相比，丹诺生命不会增加（甚至于会轻微降低）葡萄酒的氧化还原电位，并会在接下来保持葡萄酒的氧化还原电位处于相对较低的位置。 丹诺生命保有橡木单宁的许多作用，例如螯合金属离子（如 Cu、Fe 等），和捕捉会产生还原味的硫化物。然而，对氧化还原电位的特殊影响使得它更能保护葡萄酒不被氧化，从而对香气的保持也更有效，葡萄酒的货架期继而得到延长。 对提取丹诺生命的原木材进行的精细挑选，以及至少 24 个月的自然风干，使得产品不会给葡萄酒带来任何苦涩味或青涩木头气息，单宁质感细腻，（与其他单宁相比）对葡萄酒的感官质量产生最小化的影响。</p>
	<p>应用 在白、红和桃红葡萄酒中可用于：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 抗氧化保护：可在酿酒厂的储藏期间、装瓶时以及任何可能使葡萄酒遭受氧化的操作期间使用； • 延长葡萄酒的保质期：作为抗氧化剂和氧化还原电位的稳定剂，有助于保持葡萄酒的芳香和颜色的新鲜度； • 处理和预防由硫成分的形成而引起的还原香气。
	<p>用量 作为抗氧化剂：0.5 - 2 g/hL 白和桃红葡萄酒：0.5 - 8 g/hL 红葡萄酒：2 - 15 g/hL</p>
	<p>使用说明 用 10 倍重量的葡萄酒或水将产品溶解，溶解过程中持续搅拌。然后在倒罐过程中缓慢添加到葡萄酒中，最好使用文丘里管或计量泵进行添加。 建议在实验室进行梯度预实验来评估单宁对葡萄酒的感官影响从而确定最佳用量。如果在距离灌装很短的时间之前进行添加，有必要在实验室进行预实验，评估产品对过滤性、蛋白以及胶体稳定的影响。</p>
	<p>包装和储藏 0.5 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 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。