

单宁

## 丹诺太妃糖

酿酒专用橡木单宁

	<b>成分</b> 从中重度烘烤的法国橡木中提取的鞣花单宁
	<b>特性</b> 用于生产丹诺太妃糖（ENARTIS TAN TOF）的法国橡木会经过至少两年的露天风干来模拟橡木桶的制作过程。在风干后，橡木中大部分生青味的成分消失，然后木材再经过中重度烘烤。烘烤可使木材的某些成分转变为优雅的咖啡、焦糖和烘烤等香气。用热水连续萃取的方法可以萃取出更柔和的单宁，同时避免苦味和涩味物质的溶出。最后将如上所述制备的萃取液经过浓缩并喷雾干燥，以保持单宁的芳香和感官品质。
	<b>应用</b> 白葡萄酒和红葡萄酒的陈酿： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 平衡氧化还原电位并预防还原味的产生；</li> <li>• 增加二氧化硫的抗氧化保护作用；</li> <li>• 对于在橡木桶中陈酿的葡萄酒，它可以改善其结构和陈酿潜力，并增强橡木香气（咖啡、焦糖等）；</li> </ul> 红葡萄酒： <ul style="list-style-type: none"> <li>• 增强颜色保护和稳定性；</li> <li>• 在某些情况下，它还可以减轻涩味和苦味；</li> <li>• 预防和纠正还原味的出现。</li> </ul>
	<b>用量</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 白葡萄酒：1 - 5 g / hL</li> <li>• 红葡萄酒：1 - 15 g / hL</li> </ul>
	<b>使用说明</b> 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，最晚也要在装瓶的 1 - 2 周前加入。如果是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。
	<b>包装和储藏</b> 0.5 kg  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。
	<b>合规信息</b> 本产品符合以下规定： 《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

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。