

单宁

# 丹诺全果

用于陈酿阶段的缩合单宁的混合物

	<p><b>成分</b> 从外来树种和新鲜的白葡萄皮中提取的缩合单宁的混合物</p>
	<p><b>特性</b> 丹诺全果 (ENARTISTAN TOTAL FRUITY) 采用独特的低温提取和干燥工艺，以防止原始木材中天然存在的多酚和挥发性物质的氧化。因此，丹诺全果能与葡萄酒蛋白发生反应，并具有强大的抗氧化能力。特别推荐用于红葡萄酒和桃红葡萄酒，它可以唤醒葡萄酒香气，增强果味，减少涩味，并增加甜润度和柔顺度。</p>
	<p><b>应用</b> 在陈酿过程中，尤其是在红葡萄酒和桃红葡萄酒中</p>
	<p><b>用量</b> 0.5 – 20 g/hL</p>
	<p><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，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><b>包装和储藏</b> 1 kg 密封包装：储存在阴凉、干燥、通风处； 已开启包装：仔细重新密封然后如上储存。</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。