

单宁

优尼克2号

	<p>成分 红色水果果木中提取的缩合单宁</p>
	<p>特性 优尼克 2 号 (UNICO # 2) 是采用创新的低温工艺从红色水果的果木中萃取的缩合单宁。独特的低温，低压工艺，确保了所需香气成分不被氧化，并能消除异味。</p> <p>优尼克 2 号可以在所有类型的葡萄酒陈酿期间使用，但在红葡萄酒和桃红葡萄酒的蛋白质稳定、颜色和防止氧化现象（如褐变、香气损失、乙醛含量增加等）方面具有最佳效果。</p> <p>优尼克 2 号与葡萄酒香气分子的协同反应增强了各种水果香气的表达。就口感而言，由于特殊的提取技术允许保留该单宁中的多糖成分，因此它在增加柔顺感、结构感和甜润感的同时还能降低粗糙感。</p>
	<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 • 葡萄酒的蛋白和颜色稳定 • 防止雾状沉淀和氧化现象 • 提高感官清洁度
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> • 白葡萄酒：1 - 5 g/hL • 红葡萄酒：1 - 15 g/hL
	<p>使用说明 按 1 : 5 - 10 的比例将优尼克 2 号溶于水或葡萄酒中，连续搅动。使用计量泵或文丘里管均匀加入到葡萄酒中。建议在实验室做不同添加量的实验来确认不同葡萄酒的最佳添加量。 优尼克 2 号可在葡萄酒装瓶前 1-2 周内添加。但是，我们仍然建议添加前做过滤性，蛋白质和胶体稳定性的检测实验。</p>
	<p>包装和储藏 0.25 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</p> <p>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。