

单宁

丹诺快速葡萄

	<p>成分 从新鲜未发酵的白葡萄皮中提取的单宁</p>
	<p>特性 丹诺快速葡萄（ENARTIS TAN UVASPEED）是从未发酵的白葡萄皮中提取的单宁，专门用于陈年期间的葡萄酒处理。其快速的提取工艺避免了任何形式的氧化和微生物降解，使单宁保持了完美的天然结构。在红葡萄酒和桃红葡萄酒中，陈酿初期添加丹诺快速葡萄有助于形成聚合色素，这些色素可以是葡萄酒长期保持浓郁且稳定的颜色。在白葡萄酒中，它可以改善蛋白质的稳定性并减少皂土的使用量。在所有类型的葡萄酒中，它都具有很强的抗氧化活性，并能保持葡萄酒的结构，增强柔顺度和果香。</p>
	<p>应用 红葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造</p> <ul style="list-style-type: none"> 在酒精发酵或苹乳发酵结束时，促进葡萄酒的颜色稳定； 补充由未成熟葡萄，或每公顷高产的葡萄，或年轻葡萄园生产的葡萄酒中缺乏的天然多酚含量； 限制从受葡萄孢菌感染的葡萄中获得的漆酶活性； <p>白葡萄酒</p> <ul style="list-style-type: none"> 改善蛋白质稳定性； <p>白、红和桃红葡萄酒</p> <ul style="list-style-type: none"> 改善酒体，芳香复杂性和各种果香的表现。在某些情况下，它还有助于减少苦涩味。
	<p>用量</p> <ul style="list-style-type: none"> 白和桃红葡萄酒：3 - 15 g / hL 红葡萄酒：5 - 20 g / hL
	<p>使用说明 按 1: 10 的比例将产品溶于水或葡萄汁/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预试验，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>包装和储藏 0.5 kg - 1 kg</p> <p>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。</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。