

**TANNINOK**

# ENARTISTAN TOFFEE

Borászati tölgyfa tannin

	<p><b>Összetétele</b> Médiump+ pörkölésű francia tölgyből kivont ellág tannin.</p>
	<p><b>ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK</b> Az EnartisTan Toffee előállításához használt francia tölgyet legalább két évig szabadban érlelik, ugyanazt az eljárást követve, amelyet hordók készítéséhez használnak. Az érlelési folyamat azon pontját követően, amikor a fa elveszti a zöld, vegetális karaktert adó jegyeit, közepesen+ megpörkölik azt. A pörkölésnek köszönhetően megjelennek az intenzív kávé, karamell és pirított aromák. Az egymást követő forró vízzel történő extrahálás lehetővé teszi a lágyabb tanninok kivonást, elkerülve a keserű és fanyar anyagok kioldódását. A fentiek szerint elkészített extraktumot koncentrálják és porítva szárítják, megtartva a tannin eredeti érzékszervi tulajdonságait.</p>
	<p><b>Alkalmazások</b> Fehér és vörösbor érlelése:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kiegyensúlyozza a redox potenciált és megakadályozza a redukzív jegyek kialakulását</li> <li>▪ Növeli a kén-dioxid antioxidáns védelmét</li> <li>▪ A hordóban érlelt borok esetében javítja a szerkezetet és az érlelési potenciált, és fokozza a tölgyfa aromajegyeket (kávé, karamell)</li> </ul> <p>Vörösbor:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Javítja a színyanyagok védelmét és a stabilitást (egyes esetekben)</li> <li>▪ Enyhíti a fanyar és keserű ízjegyeket</li> <li>▪ Megakadályozza és javítja a redukzív karakter megjelenését</li> </ul>
	<p><b>Adagolás</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fehérbor: 1 - 5 g /hL (0,08-0,4 lb/1000 gal)</li> <li>▪ Vörösbor: 1 - 15 g/hL (0,08-1,2 lb/1000 gal)</li> </ul>
	<p><b>HASZNÁLATI UTASÍTÁS</b> Oldja fel az EnartisTan Toffee-t 1:10 arányban vízben vagy borban folyamatosan kevergetve. Adja a borhoz adagoló szivattyú vagy Venturi cső segítségével. Laboratóriumi vizsgálatok elvégzése javasolt a tanninok érzékszervi hatásának értékelésére és a megfelelő dózis meghatározásához. A legjobb, ha az EnartisTan Toffee-t az érlelés első szakaszában adja hozzá a palackozást megelőző 1-2 hétig. A palackozáshoz közeledve, fontos, hogy az előzetes laboratóriumi vizsgálatok elvégzésével értékelje a szűrésre, a fehérje- és kolloid stabilitásra gyakorolt hatást.</p>
	<p><b>CSOMAGOLÁSI ÉS TÁROLÁSI FELTÉTELEK</b> 0,5 kg</p> <p>Lezárt csomagolás: hűvös, száraz, jól szellőző helyen tároljuk. Nyitott csomag: gondosan zárjuk vissza és tároljuk a fentieknek megfelelően.</p>
	<p><b>TANUSÍTVÁNY</b> A nyersanyagból készült termék megfelel a következő előírásoknak: Nemzetközi Borászati Kódex</p> <p>Borászatra jóváhagyott termék Reg. (EU) 2019/934</p> <p>A TTB által borkészítésre jóváhagyott termék:</p>

Az itt megadott információk megfelelnek tudásunk és tapasztalatunk jelenlegi állapotának, azonban nem mentesítik a felhasználót a biztonsági és védelmi előírások betartásától vagy a termék helytelen használatától.

Törvényes határérték: A tannin maradék mennyisége fehérborban nem haladhatja meg a 0,8 g/L-t, a vörösborban (gallsavban) pedig a 3,0 g/L-t. Csak olyan tannin használható, amely nem ad színt. A teljes tannin nem növelhető 150 mg/L-t meghaladóan (csersavban).

---

*Az itt megadott információk megfelelnek tudásunk és tapasztalatunk jelenlegi állapotának, azonban nem mentesítik a felhasználót a biztonsági és védelmi előírások betartásától vagy a termék helytelen használatától.*

---