







TANNINOK

ENARTISTAN VNL

Borászati tölgyfa tannin

| | |
|---|--|
|  | <p>Összetétel Közepes pörkölésű francia tölgyből kivont ellág tannin.</p> |
|  | <p>ÁLTALÁNOS JELLEMZŐK Az EnartisTan VNL 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 vanília, puding és kókusz aromák. Az egymást követő forró vízzel történő extrahálás lehetővé teszi a lágyabb tanninok kivonását, elkerülve a keserű és fanyar anyagok kioldódását. A fentiek szerint elkészített extraktumot koncentrálják és porítva szárítják, megtartva a tannin eredeti érzékszervi tulajdonságait.</p> |
|  | <p>Alkalmazások Fehér és vörösbor érlelése:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kiegyensúlyozza a redox potenciált és megakadályozza a redukzív ízjegyek kialakulását ▪ Növeli a kén-dioxid antioxidáns védelmét ▪ A hordóban érlelt borok esetében javítja a szerkezetet és az érlelési potenciált, és fokozza a tölgyfa aromajegyeket (vanília, puding, kókusz) <p>Vörösbor:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Növeli a színtabilitást ▪ Enyhíti a fanyar és keserű ízérzetet ▪ Megakadályozza és javítja a redukzív karakterek megjelenését |
|  | <p>Adagolás Fehérbor: 1 - 5 g /hL (0,08-0,4 lb/1000 gal) Vörösbor: 1 - 15 g/hL (0,08-1,2 lb/1000 gal)</p> |
|  | <p>HASZNÁLATI UTASÍTÁS Oldja fel az EnartisTan VNL-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 VNL-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 koloid stabilitásra gyakorolt hatást.</p> |
|  | <p>CSOMAGOLÁSI ÉS TÁROLÁSI FELTÉTELEK 0,5 kg Lezárt csomagolás: hűvös, száraz, jól szellőző helyen tároljuk. Nyitott csomag: gondosan zárjuk vissza és tároljuk a fentieknek megfelelően.</p> |
|  | <p>TANUSÍTVÁNY 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 (galluszsavban) pedig a 3,0 g/L-t. Csak olyan tannin használható, amely nem ad színt. Az össztannin mennyisége nem növelhető 150 mg/L-t meghaladóan (csersavban kifejezve)

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.
