



Танини за енологична употреба

FlavaColor BV

Специфична проантоцианидна танинова подготовка за червени вина. FlavaColor BV подобрява стабилността на цвета и усилва антиоксидантната сила, което прави виното по-стабилно във времето.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

FlavaColor BV подобрява цветовата стабилност при всяко грозде което не съдържа достатъчно танини (неузрели грозда или високодобивни, сортове които са бедни на танини по природа...).

FlavaColor BV притежава антиоксидантен ефект и води до инхибиране на лаказната активност при грозде с ботритис, като предпазва антиоксидантите и подобрява тяхната стабилност.

Което е по-важно, FlavaColor BV води до по-лесно бистрене на червените вина и така подобрява техния вкус и стабилност във времето

ДОЗИРОВКА

Здраво грозде:	20 до 40g/hl
В мътта или по време на алкохолната ферментация.	
Грозде с ботритис:	30 до 80 g/hl
В мътта или по време на алкохолната ферментация.	
Бистрене:	5 до 15g/hl

НАЧИН НА УПОТРЕБА

Разтворете количество от продукта в мътта; във вино или вода и въведете чрез препомване.

ОПАКОВКА

1 кг
10 кг

СЪХРАНЕНИЕ

Пазете продукта в оригиналната си опаковка.

BV Technologies Ltd.