



Танини за енологична употреба

FlavaTann B

FlavaTann B е комбинация от танини от чай, френски дъб и ципи на грозде. Продукта е предназначен за стабилизиране на колоидните съставки и редокс потенциала на ароматни бели вина, където допринася за засилване на плодовите аромати и значително подобряване на обема и вкуса. С химическите си свойства FlavaTann B помага за намаляване на възприятието за киселинност.

Много интересни резултати се получават при използването на млади червени вина, когато основната функция е плодов вкус.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

FlavaTann B е особено ефективен инструмент за повишаване качествата на бели вина, като се съчетават свойствата на катехини с тези на галови танини (дъб) и типичните зелени катехини от чай (галоилат).

FlavaTann B е под формата на светло кафяво прахообразно вещество, напълно разтворим във вода и вино, на вкус тръпчив, но не горчив и танинова киселина над 75%

ДОЗИРОВКА

- 1-3 г/хл, преди пълнене в бъчви;
- 0,5-2 г/хл две седмици преди бутилирането;
- 5-10 г/хл млади червени вина 15 дни преди бутилирането;

НАЧИН НА УПОТРЕБА

Препоръчително е продукта да се разтвори във вино в съотношение 1:10 (танин : вино), да се разбърка добре и да се добави в съда с виното. Да не се използват матални предмети при бъркането, защото този танин се влияе от металните йони.

ОПАКОВКА

1 кг

СЪХРАНЕНИЕ

Пазете продукта в своята оригинална опаковка херметическа затворена.

BV Technologies Ltd.