



*Танини за енологична употреба*

# FlavaTann BV Structure

FlavaTann BV Structure е енологичен танин екстрахиран от дъбова дървесина. Процеса на екстракция е контролиран и се извършва чрез дълъг контакт с вода и алкохолен процес.

## ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

FlavaTann BV Structure е прахообразен танин разтворим във вода и вино. Вкуса е стипчив, а аромата плодов. Притежава добри вкусови свойства (същите като на натуралните полифеноли на виното), като се явява секвестрант за свободните радикали. В допълнение, продукта съдържа полизахариди и циклични алдехидим добити директно от печената дървесина.

FlavaTann BV Structure, използван в началото на бистренето, спомага за баланса на структурата на червените вина бедни на полифеноли:

- повишава антиоксидантното предпазване на вината и има важна анти радикална роля, предпазвайки аромати и цвят
- стабилизира цветовия интензитет и предпазва оригиналния типичен букет за различните сортове вино.
- балансира окислително редуцирния потенциал на вината при отлежаване.
- елиминира серните компоненти
- разделящ агент за тежки метали (желязо, мед, цинк).
- удължава действието на бъчвите
- препоръчва се използването му да се съчетае с микро оксигенатор за по-добри резултати

## ДОЗИРОВКА

Червени вина: При откаляване: 10-20 g/hl.

Бели вина: Окислително редуцирния контрол: 2-5 g/hl.

Дестилати: От 0.5 до 1.5 g/hl за всеки алкохолен градус.

Оцети: От 5 до 20 g/hl

Разтваря се във виното, като се разклаща, за да се избегне образуването на бучки. Използвайте пластмасови резервоари

## 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 метални 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.**