



Solutions for wine making

Gallo Tanin B

Енологичен танин от кестен. Спомага бистрене на бели и розе вина.

ЕНОЛОГИЧЕН ИНТЕРЕС

- > Gallo Tanin B се използва заедно с протеин бистреци агенти за бистрене на бели и розе вина. В случаи на високо рН или ако използвате желатин със слаб повърхностен заряд:
- > Gallo Tanin B спомага флокулацията и следователно предпазва от свръх бистрене.
- > Gallo Tanin B редуцира лаказната активност, което предпазва мъстта при грозде с ботритис.

ДОЗИРОВКА

- > 5 до 15g/hl.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

- > Бавно разтворете определеното количество от Gallo Tanin B в гореща вода (40°C) и въведете в мъст или вино.
- > Не използвайте железни съдове.

ОПАКОВКА

- > 1 kg.
- > 5 kg
- > 25 kg

СЪХРАНЕНИЕ

- > Съхранявайте в оригинална опаковка, херметически затворена.

