



Танини за енологична употреба

FlavaTann BV Dist

FlavaTann BV Dist е висококачествен танин екстрахиран от рядка френска дървесина, което гарантира неговия финес и го прави специфичен танин за деликатни вина. Повишава органолептичните качества на вината (заобленост, тяло, финес..) и подобрява стабилността с времето. Горещо се препоръчва и за дестилати.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Продукта е със средно кафяв цвят и е напълно разтворим във вода. Вкус – стипчиво сладък. Степента на препичане на дървесината преди екстракция, води до формиране на циклични алдехиди и полизахариди, които придават на виното типичен аромат и сладост. Може да се дозира по време на отлежаване или преди бутилиране. Препоръчва се за дестилати и винени брендите, които са предназначени да отлежават, като ще повиши техните аромати и структура.

ДОЗИРОВКА

Дестилати: 0.5-1 гр/Алк.гр./хл

Вино: 0.5-5 г/хл

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 изплзват 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.