



Танини за енологична употреба

FlavaTann BV Elegance

FlavaTann BV Elegance е енологичен танин резултат от внимателна селекция на препечена дървесина тип "Limousine". Добивът се извършва в съответствие със строги процедури, чрез продължителен контакт на сърцевината на дървото, с хидро-разтвор на алкохол и последователна дестилация, без прибавяне на добавки и консерванти.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

FlavaTann BV Elegance е със сладък вкус, но добре балансиран, който се разтваря във вода и вино. Нивото на печене, на които се подлага дървесината преди екстракция позволява развитието на голяма част от полизахаридите и цикличните алдехиди, извлечени директно от дървото, които са в състояние да придадат характеристиката "сладък" танинов аромат на виното, характерно за вино, което се развива в нова дървесина. FlavaTann BV Elegance е изключително висококачествен елагов танин, специално разработен за обработка на висококачествени вина, които трябва да отлежават. Резултата е в съществено подобряване на структура и аромати. Особено интензивните и елегантните ароматни характеристики правят FlavaTann BV Elegance идеалния танин дори и за подготовка на ликьори, по време на дозиране им преди бутилиране на шампански вина по класическия метод.

Този танин благоприятства равновесието на белите вина, като запазва букета непроменен.

ДОЗИРОВКА

Бели и червени вина:

Дозировка: 0.5 - 5 gr/hl

Да се използва преди бутилиране. Препоръчително е да се проведе лабораторни опити за постигане на най-добри резултати. Танина се разтваря във вино, като след това се влага в съда.

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.