



Танини за енологична употреба

FlavaTann BV Querc

FlavaTann BV Querc е смес от елагатанини, екстрахирани от сърцевината на френски дъб (*Quercus Robus*), американски дъб и кестеново дърво (*Chestnut*). Този продукт се препоръчва за стабилизация на цвят и за предотвратяване появата на сулфидни компоненти. Червените вина, третирани с този танин са изчистени и свежи на нос, с нотка на ванилия, какао, препечен дъб. Това го прави подходящ за третиране на премиум вина, където се търсят развитие и комплексни аромати.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

FlavaTann BV Querc е много добър танин за всички фази на стареене на червени вина. С негова помощ успешно се стабилизира цвета на младото червено вино, като се редуцират тръпчивите тонове и се създават условия за развитие на плодови аромати. Този танин се препоръчва да се прилага при обработка на вина, които лежат дълъг период от време върху утайки, тъй като чрез своята силна антиоксидираща способност може да предпази вината от развитие на нежелани процеси в следващия им етап на развитие.

ДОЗИРОВКА

5 – 10 g/hl

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.