



Танини за енологична употреба

FlavaTann BV Superior

Този танин е селектиран от внимателно изпечена сърцевина на дъбова дървесина, добита във Франция (област Лимузин) и Америка. Специфичността на екстрахиране на тази дървесина позволява бавно разтваряне на полифенолните вещества като по този начин се получава по-голямо разнообразие на ароматните вещества, с характеристики много близки до тези на веществата, извлечени при стареене в барик

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

FlavaTann BV Superior е идеален продукт за ползване през всички фази на стареене на червени вина. Той допринася по ефикасен начин за стабилизиране на цвета на червеното вино, като същевременно придава на обработените вина по-голяма плътност и по-голяма устойчивост срещу окисление. FlavaTann BV Superior може успешно да се използва във финалните фази на асемблирането на бели и/или розови вина. В този случай се препоръчва той да се влага преди последната бистреща филтрация. FlavaTann BV Superior придава на всички обработени вина по-голямо ароматно разнообразие

ДОЗИРОВКА

0,5 – 5g/hl

НАЧИН НА УПОТРЕБА

За да не се позволи създаването на условия за танино-протеинови утайки, задължително преди употребата на този танин се прави тест за протеинова стабилност.

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.