



Танини за енологична употреба

FlavaTann R

FlavaTann R е танин, който представлява гранулиран продукт с кафяв цвят получен от комбинацията на Proantocianidin (извлечен чрез екстракция с топла вода от свежо смачкано грозде) и танин, който е селектиран от внимателно изпечена дъбова дървесина, добита във Франция (област Лимузин). 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 стареенето в барик. Проантоцианидинът извлечен от гроздето допринася за обогатяването на виното със сладки танини и подсилва гроздовия аромат в сетивния профил на виното.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

FlavaTann R е висококачествен танин, който обединява прдимствата на кондензираните танини и елагатанините и е идеален продукт за използване при стареене на червени вина – стил “Premium”. Това е така, защото чрез него можем да контролираме структурата на виното, да гарантираме интензивен цвят и елегантни ароматни характеристики на виното. Този танин може да се вложи във виното веднага след ЯМФ, по време на стареенето му в барик или две седмици преди бутилирането му в буферен танк.

ДОЗИРОВКА

5-10g/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.