



Solutions for wine making

Tanin Gallique à l'alcool

Дъбов танин, екстрахиран чрез алкохол

Благодарение на своите антиоксидантни, антисептични и инхибиращи лаказата качества, Tanin Gallique à l'alcool подобрява винификацията на бели и розе вина.

ЕНОЛОГИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

> Tanin Gallique à l'alcool е един от най-добрите танини, което го прави идеален за производство на бели и розе вина. Антиоксидантният му характер повишава редокс потенциала на мъстите, което подобрява винификацията на грозде с ботритис или мъсти с високо рН.

ДОЗИРОВКА

- | | |
|---|-------------|
| > Грозде с ботритис и с високо рН | 5 до 10g/hl |
| > Елиминирани протеини | 5 до 10g/hl |
| > Подобрения при бистрени и на аромат (редуциран нос) | 3 до 5g/hl |
| > Бутилиране на искрящи вина | 2 до 4g/hl |

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

> Разтворете количество от Tanin Gallique à l'alcool във вода и въведете в мъст или вино, като разбърквате разтвора.

ОПАКОВКА

- > 500 g
- > 1 kg

СЪХРАНЕНИЕ

> Пазете продукта в неговата херметически затворена опаковка.

