

# Jasmine

## Technický list

### Receptura vysoké jakosti a čistoty taninů

#### POPIS

JASMINE je speciální přípravek na bázi taninového komplexu, testovaný na každém druhu vína. JASMINE je výsledkem nedávného výzkumu polyfenolů a přírodních antioxidantů. Řízení redoxního potenciálu bylo vždy velmi složité, mění se v závislosti na typu vína. Z tohoto důvodu je důležitý synergický efekt různých anti-radikálních látek.

#### ENOLOGICKÉ UŽITÍ

JASMINE je novinkou ve vinařském průmyslu. Slouží k odstranění problémů plynoucích z hromadění volných radikálů v bílých vínech. JASMINE je směs taninů, organických kyselin a polysacharidů a byla vyvinuta pro generování redoxního řetězce schopného deaktivovat jakýkoli typ volných radikálů přítomných ve víně. Polyfenolická složka obsahuje gallotanin, ellagotanin a proantokyanidin s různou molekulární hmotností. Každý z těchto polyfenolů představuje jiný redoxní potenciál s různou schopností zachytit volné radikály s tím, že vhodné dávkování zajistí dlouhodobý synergický efekt i při nízkých dávkách.

JASMINE je určen pro mladá bílá vína, zlepšuje svěžest, chrání a zvyšuje primární aroma a květinový terpen.

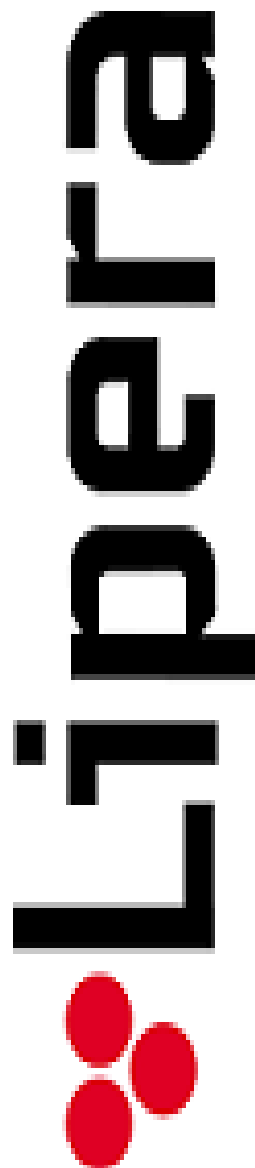
#### DÁVKOVÁNÍ A METODY UŽITÍ

Dávka pro použití by měla být stanovena na základě analytických parametrů a typu vína, takže se doporučuje preventivní laboratorní test ke stanovení účinků a určení vhodné dávky. Obecně doporučujeme rozpustit 2-10g/hl ve 3 dílcích studené vody nebo rozmíchat přímo ve víně.

#### BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

1kg balení

Skladujte na dobře větraném místě a v suchu



Rev. 1 – 20.08.2015

Prohlášení představuje znalosti a zkušenosti, které nezprošťují uživatele z dodržování bezpečnostních norem a ochrany nebo zneužití výrobku.

**Lipera s.r.o.**

Boršice u Blatnice 300, 687 63

Info: +420 572 599 537 [www.lipera.cz](http://www.lipera.cz) [info@lipera.cz](mailto:info@lipera.cz)

IČ: 263 06 891