

OENOTANNIN

TANIN Z ULEŽELÉHO DUBU

OBSAH ČISTÉHO TANINU > 65 %



Produkt

Oenotannin se používá k čiření červených vín. Kromě toho reaguje Oenotannin s přírodními tříslovinami obsaženými ve víně a podporuje tak polymerizaci monomerových krátkých anthokyanů v barevně stabilní, měkké polymerové anthokyan. Tanin z uleželého dubového dřeva obsahuje méně drsných látek než tanin z čerstvého dřeva. Oenotannin přispívá rovněž k biologické stabilizaci vína, takže potřeba síření klesne. Oenotannin je vhodný jak pro červená vína, tak i pro komplexní bílá vína (např. Chardonnay nebo Rulandské šedé).

Použití

Oenotannin působí nejlépe v raném stadiu mladého vína, když víno ještě neobsahuje žádnou síru. Síra brzdí polymerizaci a nechá barvu blednout. Jemným sítkem posypte Oenotannin na víno a pak ho zamíchejte. Rozpustí se ale rovněž poměrně dobře v malém množství horké vody. Pro vzdušnění sprchou nebo přes jemný filtr výrazně zesiluje efekt.

Před lahvováním je nutno dodržet čekací dobu nejméně 8, lépe 14 dnů.

Dávkování

1 – 30 g/hl. Předávkování může typ vína výrazně změnit, proto je nezbytný předběžný pokus v laboratoři.

Vlastnosti

- podpora polymerizace anthokyanů ve stadiu mladého vína (červená vína a komplexní bílá vína)
- biologická stabilizace vín
- použitím Oenotanninu se zvyšuje komplexnost vína

Zvláštnosti

- lze velmi dobře kombinovat s jinými kráslicími prostředky
- před lahvováním je nutno dodržet čekací dobu v délce 8-14 dnů

Skladování

Skladujte v suchu, při manipulaci se vyvarujte vdechování.

Kvalita

Tento produkt odpovídá evropskému vinařskému zákonu a podléhá stálým kontrolám jakosti.

Lipera s.r.o. • Boršice u Blatnice 300 • 687 63
fax: +420 572 599 539 • www.lipera.cz • info@lipera.cz
Copyright © 2003 by ZEFÜG GdbR. Všechna práva vyhrazená.