

Stabilizace SIHA Tannin FC

SIHA Tannin FC je speciální tanin ke stabilizaci barvy. Lze ho přidat přímo do kvašení rmutu nebo také do kvašení červeného moštu. Následné ošetření nesířených mladých vín může efekt ještě jednou zvýšit. SIHA Tannin FC je přírodní produkt a pomáhá chránit přírodní potenciál barviv a chuťových látek před nežádoucí oxidací a optimalizovat samočištění vín.

Specifické výhody SIHA Tannin FC:

- ▶ Výrazné zrychlení samočištění
- ▶ Lepší vylučování bílkovin
- ▶ Přispívá k samostabilizaci červených vín se silnou barvou
- ▶ Zlepšení skladovatelnosti vín
- ▶ Vína získají přirozeným způsobem stabilitu barvy a senzorickou harmonii

Použití

SIHA Tannin FC má podobu prášku. Pro lepší rozložení ředte odměřené množství SIHA Tannin FC v malém množství moštu nebo vína a přidejte ho pak do hlavního množství.

Ostatní krášení proveďte až po aplikaci SIHA Tannin FC.

K dosažení optimálně sladěného ošetření vína pokud možno stanovte potřebné množství SIHA Tannin FC přeběžnými pokusy.

Vlastnosti produktu

SIHA Tannin FC je tanin obsahující katechin. Slouží k podpoře kondenzace antocyanu a polymerizace na stabilní polymery.

Použití SIHA Tannin FC je podle nyní platných zákonů a vyhlášek EU přípustné a jeho čistota odpovídá předpisům Mezinárodního kodexu pro prostředky k ošetření vína OIV.

Dávkování

Rmut Rulandského modrého:	8 – 10 g/hl
Rmut Dornfelder/Lemberger:	10 – 15 g/hl
Červené mošty všech odrůd:	10 – 15 g/hl
Mladé víno:	8 – 10 g/hl

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci nejsou známy žádné negativní účinky. Další údaje viz bezpečnostní list EU, který Vám na požádání rádi zašleme

Při skladování, manipulaci a přepravě SIHA Tannin FC není žádné nebezpečí pro člověka nebo životní prostředí.

Skladování

SIHA Tannin FC se plní do hliníkových sáčků. Otevřený obal dobře uzavřete a chraňte před vlhkostí.

Druhy balení

SIHA Tannin FC má číslo zboží 66.005 a dodává se v tomto balení:

500 g hliníkový sáček

Číslo celního sazebníku: 3201 90 90

Ověřovaná jakost

U SIHA Tannin FC se během procesu výroby stále kontroluje rovnoměrně vysoká jakost výrobku. Tyto zkoušky zahrnují jak technická kritéria funkčnosti, tak i potravinářskou nezávadnost. Přísné kontroly se dále provádějí přímo před konečným balením a během něho.

SIHA Tannin FC odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků, předpisům vinařské vyhlášky.