

Mikrooxidace

SIHA Tannin MOX

13 B 2.4.3.3 · SH
07/2015

SIHA Tannin MOX je speciální tanin pro mikrooxidaci. Má stejnou chemickou strukturu jako taniny obsažené v hroznech, ovšem bez jejich někdy negativních organoleptických vlastností (hořkost a svíravost). Používá se hlavně k nahrazení chybějícího taninu u odrůd se slabým obsahem taninu nebo po ohřevu rmutu. Jeho použití je při mikrooxidaci často nutné k dosažení vhodných hodnot taninu a antocyanu.

Specifické výhody SIHA Tannin MOX:

- ▶ Výrazná stabilizace barvy červených vín
- ▶ Zlepšení pocitu v ústech (tělnatější, zaoblenější)
- ▶ Přispívá ke zrychlení samočištění
- ▶ Zlepšuje skladovatelnost vín

Použití

SIHA Tannin MOX má podobu prášku. Pro lepší rozložení rozpustíte odměřené množství SIHA Tannin MOX v 8 – 10-násobném množství vlažné tekutiny a přidejte za stálého míchání do moštu nebo vína.

Vlastnosti výrobku

SIHA Tannin MOX se skládá z kondenzovaných taninů stromu Quebraco. Při přidání k rmutu červeného vína za přítomnosti kyslíku vytváří díky polymerizaci s barvivý červeného vína stabilní komplex barviv. Dále přispívá pro svou velmi malou adstringentnost (svíravost) k chuťové harmonii vína.

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

Dávkování

Po zbavení střípců doporučujeme dávku 5 – 10 g/hl. Další dávka následuje po vylisování a/nebo po biologickém odbourávání kyseliny. Doporučujeme určit přesnou dávku ochutnáváním.

Bezpečnost

Při použití v souladu s určením a při odborné aplikaci nejsou žádné negativní účinky.

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

Skladování

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

Druhy balení

SIHA Tannin MOX má číslo zboží 66.007 a dodává se v tomto balení:

500 g hliníkový sáček

Číslo celního sazebníku: 3201 10 00

Ověřovaná jakost

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