

Stabilizace SIHA Tannin QE

13 B 2.4.3.1 · SH
03/2015

SIHA Tannin QE je taninová kompozice na základě francouzského dubového dřeva. SIHA Tannin QE kromě zlepšení čiření a stabilizace mladého červeného vína podporuje senzorický vývoj červených vín. Vína ošetřená přípravkem SIHA Tannin QE získají odrůdově výrazně typičtější charakter. SIHA Tannin QE lze přidat přímo do kvašení rmutu nebo také do kvašení červeného moštu. Následné ošetření nesířených mladých vín může efekt ještě jednou zvýšit. SIHA Tannin QE je přírodní produkt a pomáhá chránit přírodní potenciál barviv a chuťových látek před nežádoucí oxidací a optimalizovat samočiření vín.

Specifické výhody SIHA Tannin QE:

- ▶ podporuje senzorickou typičnost silných červených vín
- ▶ zlepšení skladovatelnosti vín
- ▶ lepší vylučování bílkovin

Použití

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

Ostatní krášení proveďte až po aplikaci SIHA Tannin QE.

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

Vlastnosti produktu

SIHA Tannin QE je taninová kompozice na základě francouzského dubového dřeva.

Použití SIHA Tannin QE je podle nyní platných zákonů a vyhlášek EU přípustné a 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.

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

Skladování

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

Druhy balení

SIHA Tannin QE má číslo zboží 66.004 a dodává se v tomto balení:

500 g hliníkový sáček

Číslo celního sazebníku: 3201 90 90

Ověřovaná kvalita

U SIHA Tannin QE 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 QE odpovídá kritériím čistoty Mezinárodního kodexu vinařských prostředků.
