

TANNIN FT

TANIN Z OPÁLENÉHO DUBU



Produkt

TANNIN FT reaguje s přírodními tříslovinami obsaženými ve víně a podporuje tak polymerizaci monomerových krátkých anthokyanů v barevně stabilní, měkké polymerové anthokyan.

TANNIN FT přispívá rovněž k biologické stabilizaci vína, potřeba síření klesá. Dále **TANNIN FT** zvyšuje komplexnost vín. Aromatika tohoto taninu se vyznačuje zejména jemnými tóny vanilky. To lze rovněž velmi dobře použít k sensorickému zaoblení.

TANNIN FT je vhodný jak pro červená vína, tak i pro komplexní bílá vína.

Protože se vyrábí hydrolýzou, je na rozdíl od běžných taninů velmi "měkký".

Použití

Jemným sítkem posypte **TANNIN FT** na víno a pak ho zamíchejte. Rozpustí se rovněž poměrně dobře v malém množství horké vody. Pak dobře zamíchejte.

Dávkování

0,2-10 g/hl. Předávkování může typ vína výrazně změnit, proto je nezbytný předběžný pokus v laboratoři. U bílého vína činí dávka 0,1 – 2 g/hl.

Vlastnosti

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

Zvláštnosti

- lze velmi dobře kombinovat s jinými krášlicími prostředky
- před lahvováním je třeba 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.