

TANNIN S

TANIN ZE SLUPKŮ BOBULÍ
OBSAH TANINU > 65 %



Produkt

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

TANNIN S přispívá rovněž k biologické stabilizaci vína, potřeba síry klesá. Dále **TANNIN S** zvyšuje komplexnost vín. **TANNIN S** je vhodný jak pro červená vína, tak i pro komplexní bílá vína.

Použití

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

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 **TANNIN S** se zvyšuje komplexnost vína

Zvláštnosti

- lze velmi dobře kombinovat s jinými krášlicími prostředky
- velmi vysoká aktivita, 100 % účinná látka
- 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.

ZEFÜG GdbR • Berlinerstraße 6 • D-55232 Alzey
fax: 0049 6727 892423 • www.zefueg.de • zefueg@gmx.de
Copyright © 2003 by ZEFÜG GdbR. Všechna práva vyhrazená.