

Katechin tanin je syntetizovaný z listu zeleného čaje

POPIS

Zelený čaj se vyrábí výhradně z listů Čajovníku čínského (*Camellia sinensis*). TIAN-TAI je katechin tanin získaný z listů zeleného čaje. První krok syntetizace zahrnuje použití teplé vody k odstranění chlorofylu a pryskyřičné látky. Následně se meziprodukt filtruje a koncentruje před čištěním studenou směsí vody a alkoholu, aby se oddělil tanin od zbytkové soli a cukru. Závěrečná fáze čištění probíhá v koncentrátu alkoholu s přísným výběrem molekulové hmotnosti polyfenolů, které mají větší reaktivitu. Konečný produkt se koncentruje přidavkem vody, aby se odstranil zbytkový alkohol a nakonec atomizován v konkrétních zařízeních.

ENOLOGICKÉ UŽITÍ

TIAN-TAI je chemicky složen z velmi nízké molekulové hmotnosti polyfenolů, proantokyanidinu a různě esterifikované kyseliny gallové. TIAN-TAI vykazuje dostatečný rozsah užití, protože kombinuje vlastnosti taninů proantokyanidinů (jako taniny ze slupek a semen hroznů), se silným antioxidantem a stabilizátorem, takže je univerzální a účinný.

Červená vína

Kondenzované taniny se obvykle používají pro stabilizaci červených vín, od počátečních fází kvašení, stáčení a zušlechťování. Kvůli jeho antioxidační kapacitě a nízké molekulové hmotnosti je TIAN-TAI vhodný zejména pro červená vína s nestabilními antokyany, nebo v případech nadměrného množství polyfenolu během zrání hroznů, protože vede k tvorbě stabilních polymerů a zabraňuje vzniku nestabilních antokyanů. Účinnost TIAN-TAI je prokázána jak v kvašení a stárnutí, tak v mikrookysličení.

Bílá a růžová vína

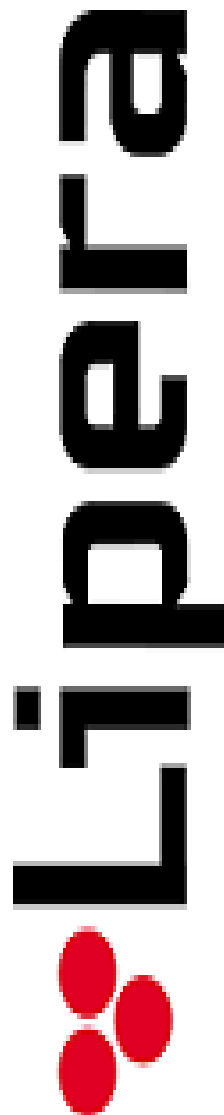
Obecně použití proantokyanidinu taninů na bílá vína vyžaduje zvláštní opatření, a to z důvodu možného vzniku molekul hnědé barvy v přítomnosti kyslíku nebo volných radikálů. Použití TIAN-TAI však nemění barvu a díky jeho výjimečné antioxidační vlastnosti zabraňuje hnědnutí.

Použití TIAN-TAI je možné:

- v raných fázích kvašení na snížení potřeby SO₂
- během kvašení a zrání k uvolňování terpenů, sloučenin z radikálů, zajištění navrácení svěžesti a typické vůně každé odrůdy, ke zlepšení chuti a struktury vína
- před plněním, k posílení ovocných a květinových tónů, které se během výroby zúžily.

DÁVKOVÁNÍ A METODY UŽITÍ

Červená vína:



Lipera s.r.o.

Boršice u Blatnice 300, 687 63

Info: +420 572 599 537 www.lipera.cz info@lipera.cz

IČ: 263 06 891

Aby se zabránilo srážení taninů TIAN-TAI kvůli nestabilním bílkovinám vína, doporučujeme jeho použití po gallovém a ellagickém taninu. Doporučené dávkování od 5 do 20 g/hl, v závislosti na koncentraci antokyanů. V mikrookysličením se doporučuje přidání 5-10 g/hl před začátkem procesu.

Bílá vína:

Během kvašení doporučujeme použití 5-10 g/hl od prvního dne.

Determinace volného SO₂ umožňuje omezit jeho použití až na 25-30%.

Po čiření a/nebo před lahvováním můžete přidat 1-3 g/hl. Rozmíchejte ve vodě v poměru 1:2.

BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Krabice 25 kg nebo 1 kg pytlích.

Granulát, okamžitě rozpustný - baleno v 1 kg pytlích nebo v krabicích o 12,5 kg.

Skladujte na dobře větraném a suchém místě

Rev. 1 – 20.08.2015

Prohlášení představuje znalosti a zkušenosti, které nezprošťují uživatele z dodržování bezpečnostních norem a ochrany nebo zneužití výrobku.

Lipera s.r.o.

Boršice u Blatnice 300, 687 63

Info: +420 572 599 537 www.lipera.cz info@lipera.cz

IČ: 263 06 891