

TANIXEL

**Tříslovina z kaštanových stromů v granulované formě
pro čiření a stabilizaci moštů a vín**

CHARAKTERISTIKY

TANIXEL je tanin z kaštanu (ellagic tanin) extrahovaný vodou.

TANIXEL je jedním z nejreaktivnějších tříslovin, které reagují s proteiny. Je tedy ideálním tříslovinou pro čiření a zejména želatinou (**GELISOL**) a účinně působí proti přirozeným oxydázám hroznů, což jsou bílkoviny (tyrosináza a lakáza vylučovaná *Botrytis cinerea*).

TANIXEL lze přidávat během vinifikace, ale také během šlechtění červených vín.

Granulovaná forma TANIXEL zabraňuje tvorbě prachu a usnadňuje rozpouštění.

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- Chrání barvu při výrobě červených vín díky jevu kopigmentace a umožňuje získat červená vína s lepší intenzitou barvy.
- Podílí se na organoleptické rovnováze červených vín a přináší strukturu. Je opravdu reaktivní s bílkovinami.

OBLAST POUŽITÍ

- Pro vinifikaci a šlechtění vín.
- Pro čiření a stabilizaci moštů a vín.
- K ochraně barvy díky fenoménu kopigmentace při výrobě červeného vína.

APLIKAČNÍ DÁVKY

Doporučená aplikační dávka:

- Červená vína: 10 až 50 g/hL.
- Bílá vína: 5 až 10 g/hL v kombinaci s **GELISOL** (2 až 10 cL/hL).

NÁVOD K POUŽITÍ

TANIXEL se rozpustí v 10násobku jeho hmotnosti moštu nebo vína.

Přidejte k ošetřovanému objemu. Zajistěte správnou homogenizaci.

Bezpečnostní opatření pro použití:

Pro enologické a zejména profesionální použití.

Používejte v souladu s platnými předpisy.

BALENÍ

Pytel 1 kg - pytel 12,5 kg.

SKLADOVÁNÍ

Neotevřené balení skladujte mimo dosah světla na suchém místě bez zápachu. Otevřený obal: rychle spotřebujte.

Informace uvedené v tomto dokumentu představují naše aktuální znalosti. Není závazná a je nabízena bez záruk, protože podmínky aplikace jsou mimo naši kontrolu. Nezabývá uživatele povinností dodržovat legislativu a platné zdravotní a bezpečnostní normy. Tento dokument je majetkem společnosti SOFRALAB a nesmí být upravován bez jejího souhlasu.