

## TANIRAISIN

Hroznový tanin  
pro vinifikaci a školení vín.

### VLASTNOSTI

**TANIRAISIN** je tanin extrahovaný přímým tlakem z čerstvě lisovaného bílého hroznů. Taniny tohoto typu jsou nejzajímavější svou reaktivitou. Znamé jsou také pro zachování kulatosti vína.

### ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

- Stabilizuje antokyany pomocí stabilních kovalentních vazeb mezi taninem a antokyanem.
- Zajišťuje dokonalé číření a stabilizaci vína doplněného působením SO<sub>2</sub> přidané po jablečno-mléčné fermentaci.
- Přispívá ke zlepšení organoleptických vlastností.
- Zajišťuje dodatečnou ochranu proti oxidaci.

### APLIKACE

- Pro vinifikaci a školení bílých a červených vín.
- Pro číření a stabilizaci.
- K omezení působení oxidáz jejich vysrážením.

### DÁVKOVÁNÍ

Doporučená dávka:

- Hrozny: 10 až 30 g/100 kg.
- Mošt: 5 až 15 g/hl.
- Víno: 3 až 20 g/hl.

### NÁVOD K POUŽITÍ

Rozpusťte přípravek **TANIRAISIN** v deseti násobku jeho váhy v moštu nebo ve víně. Přidejte k objemu, který má být ošetřen. Zajištěte řádnou homogenizaci.

#### Bezpečnostní opatření pro použití:

K enologickému a speciálně profesionálnímu použití.  
Používejte v souladu s platnými předpisy.

### BALENÍ

500 g sáček

### SKLADOVÁNÍ

Skladujte v uzavřeném originálním obalu v suchém prostředí bez přístupu světla a zápachu. Po otevření urychleně spotřebujte.

Information given in this document represents our current knowledge. It is not binding and offered without guarantees since the application conditions are out of our control. It does not release the user from abiding by the legislation and applicable health and safety standards. This document is the property of SOFRALAB and may not be modified without its agreement.

**356/2024 - 1/1**