

TANN CHOCOLATE

TANIN EXTRAHOVANÝ Z PRAŽENÉHO DUBOVÉHO DŘEVA

Rev. 3 - 03.2023



POPIS

V roce 2018 sektor R&D Lafood® dále rozšířil svou širokou škálu tříslovin určených pro rafinaci vysoce kvalitních červených vín. Jemná směs tříslovin extrahovaných z nejlepších kvalit amerického a francouzského dubu, kořeněných a pražených. Lafood®Tann Čokoládový tanin je určen pro zušlechťování vysoce kvalitních červených vín.



TECHNOLOGICKÉ APLIKACE

Čokoláda Lafood®Tann Chocolate dodává intenzivní tóny kakaa, karamelu a vanilky, čímž rychle zlepšuje aromatickou komplexnost a vyváženost vína.

Jeho použití pomáhá snižovat pocit svíravosti a hořkosti, dodává vínům jemnost a sladkost. U strukturovaných bílých vín umožňuje získat jemné boisé, které respektuje odrůdové aroma a zvětšuje objem a délku v ústech.



DÁVKY A NÁVOD K POUŽITÍ

Doporučuje se dávka 0,5-2 g/hl u bílých vín a 1-5 g/hl u červených vín. Před přidáním do hmoty se doporučuje přímá disperze v 10 dílech vody nebo vína za stálého míchání, bez použití kovových předmětů.

Přidejte k montážní hmotnosti pomocí dávkovacího čerpadla nebo Venturiho trubice.



SKLADOVÁNÍ OBALŮ

Pytle o hmotnosti 0,500 kg.

Výrobek skladujte na chladném a suchém místě.

