

POPIS VÝROBKU

DEGUSTIN® je vysoce kvalitní granulovaný, dobře suspendovatelný produkt vyrobený na minerální bázi. Je určený k adsorpci tříslovin pro účinnou harmonizaci chutě nápojů.

DEGUSTIN® účinkuje současně jako kvalitní antioxidant.

DEGUSTIN® je vyrobený na bázi zesíťovaného speciálního oxidu křemíku s integrovaným montmorillonitovým faktorem z bentonitového minerálního extraktu. Základem jsou povolené minerální báze s moderní úpravou povrchu pórů, což zaručuje DEGUSTINU® vysokou kvalitu. Účinkuje šetrně a citlivě, přísně selektivně – je tedy vítaným pomocníkem při harmonizaci nápojů.

DEGUSTIN® adsorbuje speciálně a specificky rušivé frakce tříslovin, hlavně ze skupiny flavonoidů, což je analyticky a senzorycky dokazatelné. Cílené odstraňování rušivých látek z nápojů prostřednictvím šetrně, minerálně adsorpční a opět oddělitelné fáze je jednoznačně ekologicky nejvýhodnější ošetření nápojů. Toto jen podtrhuje nejnovější trend ERBSLÖH-EKOLINE. Preparát je povolen současnými platnými předpisy SRN. Čistota a kvalita odpovídá kritériím vinařského zákona SRN a interním normám firmy ERBSLÖH Geisenheim. Kvalita je zaučena certifikátem podle ISO 9001.

ÚČEL POUŽITÍ

DEGUSTIN® se používá k adsorpci tříslovin na odstranění tříslovinami zaviněných poruch chuti a vůně, pro zamezení předčasného nežádoucího stárnutí a k odstranění stařinového tónu z vína. Víno ošetřené přípravkem DEGUSTIN® je méně náchylné k oxidaci.

PRODUKT A ÚČINEK

DEGUSTIN® účinkuje jako selektivní adsorpční prostředek na snížení obsahu polyfenolů a polyfenolových vazeb. Tím se dosáhne zlepšení chuti a vůně vína a ostatních nápojů. Sklon k oxidaci se u nápojů výrazně sníží, čímž se zvýší jejich skladovatelnost.

DÁVKOVÁNÍ

Při malých úpravách se DEGUSTIN® přidává v množství od 5–10 g/100 l, jako prevence stařinového tónu se doporučuje 10 g/hl moštu nebo mladého vína. Při ošetření trvrdošijných poruch se dávkování může zvýšit na 50 g/hl.

POUŽITÍ

DEGUSTIN® se rozpustí v 5násobném množství vody a nechá se 10–15 minut nabobtnat. Před použitím se ještě jednou promíchá a také po přidání do vína se celý obsah důkladně promíchá.

SKLADOVÁNÍ

Skladovat v suchu, bez přístupu cizích pachů. Otevřená balení těsně uzavřít.

6/A
Degustin®

**Speciální derivát
ze síťovaného
oxido–křemíku
s integrovaným
montmorillonitovým
faktorem
z bentonitového
extraktu**