

Tannivin® Finesse

Oenologický tanin nejvyšší čistoty – jemný granulát

- Charakteristika:** Tannivin® Finesse je komplexní taninový produkt, vyvážená kombinace ellagotaninů a kondenzovaných taninů.
- Oenologické vlastnosti:** Tannivin® Finesse se používá pro výrobu vín jemných odstínů, aby se využil plný potenciál pro zrání červených vín. Kromě stabilizace barvy se produkt vyznačuje v první řadě jako dodavatel struktury, přičemž jsou charakteristické rysy červených a bílých vín velmi silně rozvinuty a posíleny. Vhodná kombinace různých taninů stabilizuje vína proti oxidačním a redukčním procesům a stabilizuje polyfenolovou strukturu. Tannivin® Finesse předchází vzniku redukční pachuti (sur lies) a zlepšuje stabilitu barvy. Optimalizuje se číření, posílí se struktura a zjemní se harmonie vína.
- Dávkování:** Červené víno: 2 - 30 g/hl (podle zralosti suroviny)
Bílé víno: 1 - 10 g/hl (podle zralosti suroviny)
- JEMNÝ GRANULÁT. Vzhledem ke speciální formě granulátu je zajištěno snadné rozpuštění a snadná manipulace (optimální rozpuštění ve vodě teplé 40°C). Připravený roztok přidat do nádoby a dostatečně rovnoměrně rozmíchat.
- Oenolog radí:** V případě včasné doby přidání, delší doby působení a správného dávkování se zvýší účinek na stabilizaci barvy a komplexnost.
- Balení:** 500 g v dóze
- Skladování:** Chránit před světlem, vzduchem.