

Tannivin[®] Structure

Oenologický tanin nejvyšší čistoty – jemný granulát

Charakteristika: Tannivin[®] Structure je vyroben ze zvláště čištěného quebracho taninu a je bohatý na proantokyanidiny (kondenzované taniny).

Oenologické vlastnosti:

Stabilizace barvy u červených vín probíhá především na základě vzniku tanino-antokyanových komplexů, které se pomalu vytváří během času. Volné antokyany, uvolněné na začátku kvašení, jsou velmi křehké a zčásti se zničí oxidací. Nestabilní proteiny ve víně a čiření částečně odstraní přirozené hroznové taniny, které jsou stěžejní pro stabilitu barvy a strukturu červených vín. Přidáním do moštu omezuje Tannivin[®] Structure oxidaci volných antokyanů a podporuje uchování hroznových taninů během čiření, to znamená, že se nenaruší přirozená stabilita barvy. Tannivin[®] Structure je vhodný zejména pro vinifikaci červených vín.

Dávkování: 2 - 30 g/hl (podle zralosti suroviny)

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 a vzduchem.