

Tann Uva Arom

Technický list

Příprava taninů vysoké kvality

Popis

Tanin TANN UVA AROM je syntetizovaný z čerstvých slupek hroznů Moscato pro jejich proantokyanid. Vyznačuje se vysokou průměrnou molekulovou hmotností, která je vysoce strukturovaná a antioxidační.

Výroba

Ihned po sklizni jsou hrozny odděleny od stonků a semen. Následně je slupka syntetizována čištěnou vodou a etanolem. Získaná tekutina se oddělí od alkoholu a dále se ředí čištěnou vodou. Po koncentraci je produkt atomizován v konkrétních zařízeních. Absence chemických přípravků je zárukou přírodního produktu.

Enologické užití

Z důvodu zvláštního sezonního trendu a u konkrétní hroznové odrůdy se mohou objevit nedostatky, jako šíření kyslíku polyfenilem ve víně, které vede ke vzniku volných radikálů, ty mohou napadnout estery a terpeny změnou aromatické struktury nebo reagovat s antokyaniny a způsobit tak polymerizaci a sraženiny. Vlastnost taninu proantokyanidin upravuje oxidačně-redukční potenciál, předcházení a blokování účinku volných radikálů, a proto je zajištěn správný vývoj vína. Tann AROM UVA je velmi sladký tanin, účinný při vylepšování textury bílých a červených vín. Uvedeno ve všech fázích zrání.

DÁVKOVÁNÍ A METODY UŽITÍ

Obecně se doporučuje dávkování 2-10 g/hl, i když ty musí být řádně vyhodnoceny v závislosti na typu vína a jeho analytických parametrech. Vzhledem k tomu, že chemické reakce katalyzovaných taninů potřebují čas, je třeba počkat několik dní na vyhodnocení těchto parametrů.

Balení a skladování

Plechovka 250g nebo 1kg balení.

Skladujte na chladném a suchém místě.



Rev. 1 – 20.08.2015

Prohlášení představuje znalosti a zkušenosti, které nezprošťují uživatele z dodržování bezpečnostních norem a ochrany nebo zneužití výrobku.

Lipera s.r.o.

Boršice u Blatnice 300, 687 63

Info: +420 572 599 537 www.lipera.cz info@lipera.cz

IČ: 263 06 891