



TANNFRUITY – tanín pre červené vína

Všeobecná charakteristika

TANNFRUITY je kondenzovaný tanín vo forme veľmi jemného prášku bledej béžovo-hnedej farby, ľahko rozpustný vo vode alebo víne. Je to tanín novej koncepcie, bohatý na aromatické prekurzory, ktorý v spojení so špecifickými kmeňmi kvasiniek dodáva vínu arómy červeného ovocia (čerešňa, slivka, jahoda).

Odporúča sa v spojení s kvasinkami MYCOFERM CAB 90, ktorých enzymatická aktivita je schopná zvýrazniť aromatické prekurzory prítomné v produkte TANNFRUITY.

TANNFRUITY sa odporúča pri macerácii a na začiatku alkoholovej fermentácie. Kondenzované taníny, obsiahnuté v produkte TANNFRUITY, umožňujú zlepšiť polyfenolovú štruktúru chránením antokyánov a farby pred oxidáciou a to už od mletia a prvých fáz extrakcie (farby).

TANNFRUITY posilňuje a zaoblňuje chuť, zvyšuje objem a chuťovú perzistenciu a harmonizuje buket zvýraznením ovocnej arómy.

Zloženie: kondenzovaný tanín

Dávkovanie

10-20 g/hl pri vinifikácii, delene v momente plnenia fermentujúcej masy a po 48 hodinách.

Návod na použitie:

Rozpustiť produkt vo vode alebo vo víne v pomere 1:10 a pridať do celého množstva homogénnym spôsobom

Balenie: 1 kg vrecká . Uchovávať v originálnom balení, v suchom prostredí.