



Tannivin® Finesse

Nagy tisztaságú borászati tannin - *FINOMGRANULÁTUM*

Termékismertető

A Tannivin® Finesse komplex tanninkészítmény, ellág tanninok és kondenzált tanninok keveréke. A Tannivin® Finesse kifinomult vörösborok készítéséhez használható, így a bor teljes érési potenciálja kiaknázható.

Előnyök	<ul style="list-style-type: none">• színtabilizálás• strukturálás• oxidációs folyamatok elleni védelem• A Tannivin® Finesse megakadályozza a redukált ízek kialakulását (sur lies érlelésnél).• Derítés során a kipelyhesedés teljesebb lesz.
Tipp	Korai időpontban történő adagolásával stabilizálható a szín és a bor komplexitása növelhető.

A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált termék.

Adagolás

Adagolás	Vörösborok: 2 - 30 g/100 l (a szőlő érettségétől függően) Fehérborok: 1 - 10 g/100 l (a szőlő érettségétől függően)
Alkalmazás	Köszönhetően a speciális granulálási eljárásnak a tanninkészítmény könnyen kezelhető és oldható. A tannint 40 °C-os meleg vízben oldja fel. Az így elkészített oldatot a teljes mennyiséghez adja hozzá, majd jól keverje el.

Tárolása

A Tannivin® Finesset száraz-, szagmentes- és fénytől védett helyen tárolja. A felbontott csomagokat gondosan zárja vissza.