



Tannivin® Premium

Pörkölt tölgyfatannin rendkívül magas ellágtannin tartalommal

Termékismertető

A Tannivin® Premium egy tiszta tölgyfatannin rendkívül magas ellágtannin tartalommal. A tölgyfa kíméletes pörkölése és extrakciója egyedülállóan puha és komplex tannint eredményez. A kezelt borban a kávé pörkölési aromái, karamell és kakaó jegyek finoman jelennek meg, túlzó fás jelleg nélkül. A Tannivin® Premium rendkívül kifinomult és hosszan tartó tanninstruktúrát kölcsönöz a boroknak. Emiatt a Tannivin® Premiumot a nagy borokhoz, és hosszan érlelhető tételekhez ajánljuk. Tartályban vagy használt hordóban érlelt borok esetében a Tannivin® Premium növeli a bor redukív potenciálját a fehér-, rozé- és vörösborok esetén is, így megakadályozza a korai oxidációt.

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

Adagolás

Termék	Adagolás
Vörösborok	2 - 10 g/100 l
Fehérborok	2 - 5 g/100 l

Az adagolási mennyiség a kezelni kívánt bor karakterétől függ és előzetes próbával kell meghatározni.

A Tannivin® Premiumot újbomba kell adagolni. A Tannivin® Premiumot kevés vízzel keverje el és adja a teljes mennyiséghez. Az adagolás során figyeljen a homogén elkeverésre.

Tárolása

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