

Tanin FC

Izbran tanin naravnega porekla za stabilizacijo izvirne barve (kondenzacija in polimerizacija antocianov) z dodajanjem neposredno v fermentirajočo drozgo ali mošte rdečih sort. Ponoven dodatek nežveplanemu mlademu vinu učinek zvišuje. Ščiti pred neželeno oksidacijo, optimira samozbistritev in izločanje beljakovin ter podaljšuje skladiščno obstojnost vin.

Navodila za uporabo in odmerki:

Dodajamo v obliki suspenzije z moštom ali vinom pred drugimi postopki lepšanja.

OKVIRNI ODMERKI (za 100 L)*

Drozga modrega pinota	8-10 g
Mlado vino	8-10 g
Drozge in mošt rdečih sort	10-15 g

*natančno določimo s predpoizkusom

Vsebina: 100 g, 500 g

Navodila za shranjevanje:

Hranite na hladnem (<10°C) in suhem mestu. Načeto embalažo tesno zaprite in porabite čim prej. Rok uporabe ob pravilnem skladiščenju je 36 mesecev.

Dobavitelj: EATON Technologies GmbH, An den Nahewiesen 24, 55450 Langenlonsheim, Germany,
Tel: +496704204-0, E: filtration@eaton.com, www.eaton.com/filtration

Prodaja: METROB d.o.o., Začret 20a, 3202 Ljubecna, T: 03 7806 330, www.metrob.si