

Predtan Fruity

Specjalistyczne taniny do nadawania aromatów owoców leśnych, jagód, jeżyn oraz czarnej porzeczki.

Opis:

Taniny Predtan Fruity są produkowane z europejskich drzew owocowych. Proces produkcji polega na kilkukrotnej ekstrakcji i oczyszczaniu tanin. Dzięki tej technologii prekursorzy aromatyczne zawarte w oryginalnym drewnie zachowują nienaruszoną jakość.

Właściwości:

Predtan Fruity doskonale integruje się z aromatycznym profilem wina poprzez wzmacnianie aromatów owoców leśnych, jagód, jeżyn oraz czarnej porzeczki. Unikalna kompozycja Predtan Fruity nadaje złożoność i świeżość po zastosowaniu w winach czerwonych oraz różowych.

Predtan Fruity może być dodawany do czerwonych i różowych win w 2 lub 3 dniu fermentacji oraz w trakcie dojrzewania wina.

Po dodaniu w trakcie fermentacji taniny te tworzą środowisko, które zwiększa ilość aromatów produkowanych przez drożdże w trakcie fermentacji.

Dzięki zawartości polifenoli Predtan Fruity optymalizuje utlenianie i procesy redukcji w winie, chroniąc tym samym antocyjany.

Sposób użycia:

Predtan Fruity może być dodawany do czerwonych i różowych win w 2 lub 3 dniu fermentacji oraz w trakcie dojrzewania wina.

Rozpuścić taniny w pięciokrotnej objętości ciepłej wody. Dodać do wina.

Dawkowanie:

wina czerwone 5-10 g/hl (optymalnie 2 i 4 dzień fermentacji).

wina różowe 3-7 g/hl (optymalnie 2 dzień fermentacji).

Przechowywanie:

Taniny należy przechowywać w temperaturze poniżej 20°C. Taniny powinny być zabezpieczone przed obecnością innych zapachów.