

Predtan OAK CFT

Wysokiej jakości taniny z prażonego francuskiego dębu.

Opis:

Predtan OAK CFT to taniny z prażonego francuskiego dębu, które nadają winu specyficznego smaku francuskich beczek. Taniny te są bogate w wanilinę i ligninę.

Właściwości:

Predtan OAK CFT to kompozycja tanin przeznaczona do:

- utrwalania koloru poprzez łączenie się z wolnymi antocyjanami znajdującymi się w winie i ich stabilizację.
- wzmacniania struktury i wydłużenia wina.
- uzupełnienia tanin dębowych gdy wino starzone jest w używanych beczkach.
- ograniczenia procesów oksydacyjno-redukcyjnych i ich wpływu na profil aromatyczny.
- naprawy win z aromatami redukcyjnymi.
- nadania aromatów korzennych, waniliowych oraz czekoladowych.

Wskazania przy stosowaniu:

Taniny mogą zostać dodane w trakcie fermentacji lub leżakowania. W przypadku dodania tanin do wina leżakującego w beczkach, wpływają one na wino jak nowa beczka z dębu francuskiego.

Sposób użycia:

Rozpuścić taniny w dziesięciokrotnej objętości wina. Dodać do tanku. Dodawać nie później niż 2 tygodnie przed butelkowaniem. Po zastosowaniu wino zlać z nad osadu.

Dawkowanie:

wina czerwone i różowe 5-20 g/hl

Przechowywanie:

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