



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



TANNIN de CHÈNE

Speciális tölgyfából származó tannin

Cikkszám: G 209

Termékleírás

A TANNIN de CHÈNE egy sötétbarna ökológiai tannin, amely francia tölgyfából készül.

- Az EU 2019/934 rendelet I. mellékletének 2. táblázata alapján a borkészítéshez engedélyezett.
- Derítőszerként használva: feldolgozási segédanyagként van besorolva.
- Stabilizálóként való felhasználása esetén jelenleg nincs hivatalos besorolása.
- Megfelel az OIV COEI-1-TANINS tisztasági és minőségi előírásainak.

A TANNIN de CHÈNE az EU 2018/848 rendelet szerint biobor készítéséhez is engedélyezett.

Alkalmazás

A TANNIN de CHÈNE:

- Kis mennyiségű borban előzetesen feloldandó,
- Majd keverés vagy szivattyúzás közben adagolandó a teljes tartályhoz,
- Fontos az egyenletes eloszlítás az egész tételben.

Adagolás:

- 2–8 g/hl – az előzetes próbák (előpróbák) eredményétől függően
- Az adagolást legalább 8 nappal a tervezett kénezés előtt kell elvégezni!

Hatásmechanizmus

A TANNIN de CHÈNE:

- Stabilizálja a bort (különösen a színt),
- Növeli a testességet és a szerkezetet,
- Véd az oxidációval szemben, így hozzájárul a bor hosszabb eltarthatóságához és komplexitásához.

Tárolási tanácsok

- Száraz, fénytől védett helyen tárolandó.
- A felbontott csomagokat gondosan vissza kell zárni, és mielőbb felhasználni.

Kiszárazás

- 11 kg
- 10 × 1 kg

www.keller-mannheim.hu

Kővár Magyarország
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.
Telefon: (+36) 70-324-8568
E-mail: info@keller-mannheim.hu

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak ökológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.