

ECOBIOL ROUGE

ÉLESZTŐ-SEJTFALBÓL KINYERT TÁPANYAG (MANNOPROTEIN), SZÍNSTABILIZÁLÓ

Megfelel a Nemzetközi Borászati Kódexnek. Nem genetikailag módosított szervezetekből származik. Nem tartalmaz allergéneket.

A színtabilizációhoz elengedhetetlen, hogy a szabad antociánok összekapcsolódjanak. E színezőanyagok többféle molekulával képesek reakcióba lépni: csersavakkal, színezőanyagokkal, fehérjékkel és poliszaharidokkal valamint az élesztőből nyert mannoproteinekkal is. Míg egyes kölcsönhatások negatív következményekkel járnak, kicsapódásokat okozhatnak mint például a fehérjékkel való kapcsolódás -, a poliszaharidokkal reakcióba lépve kifejezetten előnyös tulajdonságokat mutatnak a színtabilizációban, a makromolekulák közti kötések megerősítése által.

CSERSAV-POLISZAHARID KÖLCSÖNHATÁS

A csersavakra is jó hatással van a poliszaharidok jelenléte: csökkenti azok összehúzó hatását, érzékelhetően javítva ezáltal a bor élvezeti értékét, ízét. Tehát az ECOBIOL ROUGE hozzáadásával, a színtabilitás és antioxidáns hatás mellett, lágyabb és jobb struktúrájú bort állíthatunk elő.

CSAK AZ AKTÍV KOMPONENS

A Saccharomyces cerevisiae sejtfa a sejt súlyának 15-25%-át teszi ki.

Az ECOBIOL ROUGE használatával jellemzően olyan anyagokat juttatunk a borba, melyek a színtabilizálást szolgálják, illetve amelyekkel csökkenthető a csersavak okozta kellemetlen összehúzó érzés. Ezen termék alkalmazásával a bor stabilabb, lágyabb és testesebb lesz.

| | |
|----------------------|--|
| ÖSSZETÉTEL | Alapanyaga élesztőburok a szín stabilitásának javítása és a csersav összehúzó hatásának csökkentésére. |
| TULAJDONSÁGOK | Halmazállapot: por Szín: világos okkersárga |
| DÓZISOK | 20-30 g/hl |
| ALKALMAZÁS | Oldja fel a terméket megfelelő mennyiségű vízben, és az erjedés első 12-24 órája során adja a masszához! |
| TÁROLÁS | Hűvös és száraz helyen tárolandó. Felbontás után a csomagolást gondosan kell visszazárni. |
| KISZERELÉS | Cod. 103075 – 1 kg-os csomagok |