

TANIN BOUQUET B49

FERMENTÁCIÓ OPTIMALIZÁLÁSÁRA (ERJESZTÉSI TANNIN)

Borászati tanninok és inaktív élesztők keveréke, fehér és rozé borok erjesztéséhez, a trópusi gyümölcsös aromák növelése, és antioxidáns hatás jellemzi.

ÁLTALÁNOS TULAJDONSÁGOK

A Tanin BOUQUET B49 gallikus tanninok és peptidekben gazdag inaktív élesztők keveréke, antioxidáns hatással.

BOUQUET B49 két erős antioxidáns vegyület csoport keveréke: gallikus tanninok és antioxidáns peptidekben (glutathion) gazdag inaktív élesztők.

Alkalmazása a fermentációs szakaszban növeli a fehér és rozé borok fajtára jellemző aromáinak védelmét. Az aminosavak és a peptidek segítik az aromatisztos prekurzorok kialakulását, amelyek felhasználásával az élesztő trópusi gyümölcsös aromákat termel.

BOUQUET B49 segíti a stabil, friss és intenzív, legfőképpen trópusi gyümölcsökre jellemző aromák kialakulását a borban.

BORÁSZATI ALKALMAZÁSA

Olyan fehér és rozé borok készítéséhez ajánlott ahol jobban ki szeretnénk emelni a trópusi gyümölcsös jegyeket, valamint elősegíti az antioxidáns hatásokat és az aroma védelmét.

Ahhoz hogy a tannin által hozzáadott aromás prekurzorok organoleptikus hatása élvezhető legyen, a Tanin BOUQUET B49 az alkoholos erjedés adagolandó.

ÖSSZETÉTEL	Kondenzált tanninok
TULAJDONSÁGOK	Halmazállapot: por Szín: világos barna
DÓZISOK	2-20 g/hl fehér borok esetén 5-20 g/hl rozé borok esetén
ALKALMAZÁS	Tízszerez mennyiségű vízben vagy mustban oldjuk fel, majd szellőztetés mellett adagoljuk a masszához (lehetőség szerint Venturi cső alkalmazásával) az élesztővel történt beoltást követő 48 órán belül.
TÁROLÁS	Száraz, hűvös, jól szellőztetett helyen tárolandó. Felbontás után a csomagot gondosan vissza kell zárni, és lehetőleg gyorsan felhasználni.
KISZERELÉS	1 kg-os csomagok