

ESSENTIAL OAK BARREL

TÖLGYFA-TANNIN / PALACKOZÁS ELŐTT

Az ESSENTIAL tannin termékcsalád egy olyan széleskörű program eredménye, amelynek lényege a legjobb fák és esszenciák kiválasztása és a különféle munkafeltételek melletti, különböző extrahálási módok hatásainak tanulmányozása. Végül az ESSENTIAL tanninok szigorú vizsgálatok alá esnek, annak érdekében, hogy a különböző gyártási tételek állandó minősége biztosítva legyen. Az ESSENTIAL termékcsaládon belül megtalálható a megfelelő tannin minden egyes igény és kívánt műszaki célnak megfelelően. Ezenkívül meg vannak határozva az eltérő stílusú borok vagy a különböző piacok számára legalkalmasabb dózisek. A kezelés előtt javasolt egy kóstolás-értékelése. (Bővebb információért keressék fel a területileg megbízott ügynököt vagy az IOC csoport enológus csapatát).

TULAJDONSÁGOK

ESSENTIAL OAK BARREL egy tölgyfa-tannin készítmény. A palackozás-előtti fázisban használva, növeli az édességet, az illat intenzitását, a teltséget, kiegyensúlyozva a bort egy esetleges barrikolt érlelés után, kiemelve az érlelés jegyeit. ESSENTIAL OAK BARREL egy tölgyfa ellagikus tannin. Az IOC csoport kutatás és fejlesztés részlege tanulmányozási munkájának eredménye, az ESSENTIAL OAK BARREL felhasználható a használt barrique elveszett tanninainak pótlására, lehetővé téve egy hosszabb alkalmazási időt a bor fejlődési potenciáljának elvesztése nélkül. ESSENTIAL OAK BARREL gátolja a reduktívitás érzésének fellépését az acéltárolókban vagy használt tartályokban érlelt boroknál. Szezonális karrier: Kókusz és vanília jegyek.

ESSENTIAL OAK BARREL

is an oak-based ellagic tannin.



SENSORY CHARACTERISTICS

Coconut, vanilla, structure, intense aromas.

APPLICATIONS AND DOSAGE

MUST			FINING			PRE-BOTTLING		
						1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl

◊ = recommended, ● = highly recommended

ÖSSZETÉTEL	Tölgyfa tanninok.
TULAJDONSÁGOK	Halmazállapot: nagyon finom por Szín: vörösesbarna
DÓZISOK	Fehér, vörös és rozé borok, palackozás előtti fázisban: 1-5 g/hL
ALKALMAZÁS	Diszpergálni 1:10 mennyiségű vízben vagy mustban, vagy borban majd hozzáadni a szellőztetés alatti masszához (lehetőség szerint Venturi-cső alkalmazásával). A palackozás előtt az ESSENTIAL OAK BARREL-t legalább 48 órával a végső mikroszűrés előtt kell hozzáadni. Javasolt labor-tesztet elvégezése, az ESSENTIAL OAK BARREL érzékszervi-műszaki hatásának megállapításához, és az ideális dózis meghatározásához.
TÁROLÁS	Zárt csomagolás: száraz, hűvös és jól szellőztött helyen tárolandó. Nyitott csomagolás: gondosan visszazárni a csomagot, majd fentiek szerint tárolni.
KISZERELÉS	0,5 Kg-os tasakok

Perdomini-IOC S.p.A. - Via Salvo D'Acquisto, 2 - 37036 S. Martino Buon Albergo (VR) Italy- tel. +39-045-8788611 (automata) fax +39-045-8780322 kereskedelmi iroda fax +39-045-8780122 - www.perdomini-ioc.com - info@perdomini-ioc.com
Az UNI EN ISO 9001 és UNI EN ISO 14001 Minőségbiztosítási és Környezetkezelési rendszerekkel rendelkező Társaság. Jelen kiadvány által tartalmazott információk ellenőrzésre kerültek, és a nyomtatás időpontjában a gyár által közölt adatoknak teljes egészében megfeleltek. Perdomini-IOC S.p.A. fenntartja magának a jogot, hogy előzetes értesítés nélkül módosítson a specifikációkon.

Kizárlagos magyarországi forgalmazó: MC Kereskedelmi Iroda Kft. • 1222 Budapest, Nagytétényi út 14. • Tel.: +36 20 488 53 53 • www.boraszatisegedanyag.hu

Rev. 11/11