

ESSENTIAL OAK PROGRESS

TÖLGYFA-TANNIN / ÉRLELÉSHEZ

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 dózisok. A kezelés előtt javasolt egy kóstolás-értékelése. (Bővebb információért keressék fel a területileg megbízott ügynököt vagy az IOC csoport enológus csapatát).

BORÁSZATI ALKALMAZÁS

A fehér, vörös és rozé borok érlelés fázisában hasznos a komplexitás, a struktúra és az antioxidáns hatás implementálásához.

TULAJDONSÁGOK

ESSENTIAL OAK PROGRESS egy sűrített tanninok és tölgyfa-tanninok készítmény. Az érlelés fázisában használva, növeli a struktúrát, az illat összetettségét és segíti a borok fában történő érlelés kiegyensúlyozását. Elősegíti a vörös borok megfelelő fejlődését. Ideális az aromás perzisztenciának és az értékes borok utóízének meghosszabbítására. Az ESSENTIAL OAK PROGRESS alkalmazása lehetővé teszi egy olyan tannin-dotáció elérését, amely elősegíti a bor fejlődését, amely elegánsabb és testesebb ízű lesz.

ESSENTIAL OAK PROGRESS is a mixture of condensed and oak tannins.



SENSORY CHARACTERISTICS

Fruitiness, sweetness and persistence.

APPLICATIONS AND DOSAGE

| MUST | | | FINING | | | PRE-BOTTLING | | |
|------|--|--|--------------|--------------|----------------|--------------|--|--|
| | | | | | | | | |
| | | | ◊ | ◊ | ◐ | | | |
| | | | 1.0-5.0 g/hl | 1.0-5.0 g/hl | 10.0-20.0 g/hl | | | |

◊ = recommended, ◐ = highly recommended

| | |
|----------------------|--|
| ÖSSZETÉTEL | Sűrített tanninok és tölgyfa tanninok. |
| TULAJDONSÁGOK | Halmazállapot: nagyon finom por Szín: vörösesbarna |
| DÓZISOK | Fehér, vörös és rozé borok, érlelés fázisában: 1-20 g/hL |
| ALKALMAZÁS | Diszpergálni 1:10 mennyiségű vízben vagy mustban, vagy borban majd hozzáadni a szellőztetés alatti masszához (lehetőség szerint Venturi-cső alkalmazásával). |
| TÁROLÁS | Zárt csomagolás: száraz, hűvös és jól szellőztetett helyen tárolandó. Nyitott csomagolás: gondosan visszazárni a csomagot, majd fentiek szerint tárolni. |
| KISZERELÉS | 0,5 Kg-os tasakok |