

# TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE

Быстрорастворимый (благодаря процессу IDP) препарат из проантоцианидиновых танинов и эллаготанинов, предназначенный для винификации красных вин.

*Разрешен для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (ЕС) 2019/934.*

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE сочетает в себе эффект различных танинов, селекционированных и подготовленных для оптимальной технологической эффективности, без придания горечи и терпкости:

- Антиоксидантное действие для защиты красящих веществ.
- Улучшает структуру вин и вкусовые ощущения.
- Способствует осаждению природных белков, таким образом сохраняя собственные танины вина (эффект самопожертвования).
- Ингибирует природные окислительные ферменты (лактазу, тирозиназу) в зараженном винограде (в дополнение к SO<sub>2</sub>).
- Применяется для винификации винограда, не достигшего фенольной зрелости или обладающего неоптимальным соотношением танинов и антоцианов.
- Применяется для защиты и винификации винограда, зараженного *Botrytis cinerea*.
- Облегчает осветление.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма .....	гранулы	Цвет .....	темно-коричневый
Растворимость в воде .....	полная		

## ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Общее содержание фенолов (%) .....	> 65	Мышьяк (ppm) .....	< 3
Влажность (%) .....	< 10	Железо (ppm) .....	< 50
Зольность (%) .....	< 4	Свинец (ppm) .....	< 2
Нерастворимые вещества (%) .....	< 2	Ртуть (ppm) .....	< 1
		Кадмий (ppm) .....	< 1



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

---

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Высокое содержание антоцианов и/или недостаток танинов: соотношение танины/антоцианы <4.
- Недостаточная зрелость танинов, не позволяющая провести интенсивную экстракцию фенолов.
- Инфицированный виноград: лакказная активность > 2 Ед./мл.

### ПРИМЕНЕНИЕ

Производственный процесс IDP обеспечивает идеальную растворимость в вине и не требует предварительного растворения танинов в воде. Тем не менее, препарат необходимо гомогенизировать в общей массе винограда или вина.

- Если виноград в хорошем санитарном состоянии: внесите всю дозу в процессе первого ремонтажа в начале алкогольного брожения.
- В случае холодной мацерации перед брожением: внесите всю дозу в процессе первого ремонтажа, в начале алкогольного брожения.
- Если виноград инфицирован: внесите всю дозу как можно раньше, по возможности на стадии выгрузки винограда в приемный бункер.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 4 года.

### ДОЗИРОВКА

- Для улучшения структуры: от 10 до 20 г/гл.
- Для защиты цвета: от 20 до 40 г/гл.
- Обработка инфицированного винограда: от 30 до 80 г/гл.

### УПАКОВКА

- Пакет 1 кг – Коробка 10 кг (10 x 1 кг).
- Пакет 5 кг – Коробка 10 кг (2 x 5 кг).

