

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:

- Способствует осаждению природных белков, таким образом сохраняя собственные танины вина (эффект самопожертвования).
- Ингибирует природные окислительные ферменты (лактазу, тирозиназу) в зараженном винограде (в дополнение к SO₂).
- 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.
- Антиоксидантное действие, способствующее защите красящих веществ.

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 (%)	< 5	Свинец (ppm)	< 2
Нерастворимые вещества (%)	< 5	Ртуть (ppm)	< 10
		Кадмий (ppm)	< 10



LAFFORT

l'œnologie par nature

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Высокая реакция с белками.
- 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: 5 года.

ДОЗИРОВКА

- Препарат для осветления: от 10 до 30 г/гл.
- Для стабилизации цвета: от 20 до 40 г/гл.
- Ингибирование активности лакказы: от 30 - 80 г/гл.

УПАКОВКА

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

