

ЭНОЛОГИЧЕСКИЙ ТАНИН (TANIN OENOLOGIQUE)

Каштановый эллаготанин. Пригоден для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту ECN° 2019/934.

Физические характеристики

Форма мелкий порошок
 Цвет янтарный (более-менее светлого оттенка)
 Растворимость в воде полная

Типовой анализ

| | |
|--------------------------------------|------------------------|
| Общее содержание фенолов..... > 65 % | Железо < 200 ppm |
| Влажность..... < 10 % | Свинец < 2 ppm |
| Зольность..... < 4 % | Ртуть < 1 ppm |
| Нерастворимые вещества < 2 % | Кадмий < 1 ppm |
| Мышьяк < 3 ppm | |

Применение в виноделии

Назначение: обработка белых и розовых вин для облегчения оклейки

Дозировка: от 8 до 15 г/гл

Подготовка к внесению: приготовьте 10% раствор продукта в теплой воде (при температуре 35-40 °C). Используйте чистую нейтральную емкость.

Рекомендации по хранению

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

Упаковка

Пакет 5 кг.
 Мешок 25 кг.



LAFFORT

l'œnologie par nature