

Wpływ Tanin na produkcję wina.

Taniny są jeszcze stosunkowo mało znanym środkiem w produkcji i podnoszeniu walorów wina. Włoska firma ENARTIS przez wiele lat badała i studiowała wpływ egzotycznych garbników, na poszczególne fazy przygotowywania wina i jaki da to efekt na końcowy produkt.

Wieloletnie badania udowodniły, że stosowanie odpowiednich tanin w odpowiedniej ilości, ma niezaprzeczalnie pozytywny wpływ na wino, poprawia jego niedoskonałości, wspomaga wydobywanie się naturalnych tanin zawartych w owocach, ułatwia późniejsze klarowanie, stabilizuje cząstki odpowiedzialne za kolor wina, wspomaga działanie antyutleniający, eliminuje zmnętnienia białkowe, wzbogaca bukiet wina. Byśmy wszyscy mogli korzystać z tych wspaniałych efektów zastosowania tanin, przedstawiamy wszystkim Winiarzom serię produktów ENARTIS TANENOL, na którą składają się preparaty tanin pozyskanych z winogron i czerwonych owoców, oraz preparaty tanin pozyskane z drzewa dębowego.



Szeroka gama możliwych kompozycji pozwala na rozwiązanie niemal wszelkich wymogów organoleptycznych i technologicznych.

Jak wybrać odpowiedni produkt i dawkę dla naszego wina?




Istnieje prosta metoda pozwalająca na sprawdzenie organoleptyczne użytej taniny i przeprowadzenie wstępnych prób degustacji. Metoda ta polega na rozpuszczeniu 1g TANENOL w 100ml czystej wody zawierającej 13% alkoholu. Po rozpuszczeniu mamy gotowy roztwór który możemy dodawać w proporcji 1ml na 100ml wina (co odpowiada dawce 10 gramów TANENOL na 100 litrów wina)

Kiedy stosować?

Produkty TANENOL można stosować już na samym początku procesu produkcji wina, podczas maceracji owoców lub przy fermentacji w miazdze. Minimalny czas kontaktu z winem to 1 tydzień, a maksymalny to im dłużej tym lepiej.

Dostępne produkty w ofercie WinoHOBBY?

TANENOL CLAR – granulat – dostępne objętości: 5g, 20g, 50g i 1kg
 TANENOL FRUITAN – granulat – dostępne objętości: 5g, 20g i 1kg
 TANENOL RED FRUIT – granulat – dostępne objętości: 5g, 20g i 1kg – polecane do użycia wraz z drożdżami ENARTIS Ferm Red Fruit

	Dawkowanie	Wpływ na strukturę wina	Stabilizacja koloru	Efekt antyutleniający	Usuwanie zmnętnień białkowych	Wzmocnienie świeżości	Podniesienie ogólnej aromatyczności	Charakterystyka aromatów
TANENOL CLAR		☺☺	☺	☺☺	☺☺☺	☺	☺☺	drzewo przyprawy wanilia 
TANENOL FRUITAN		☺☺	☺☺☺☺	☺☺☺☺	☺☺☺☺	☺☺☺	☺☺☺	czerwone owoce przyprawy 
TANENOL RED FRUIT		☺☺	☺☺☺☺	☺☺	☺☺	☺☺☺	☺☺☺☺	czerwone owoce jeżyny maliny 
TANENOL RED FRUIT - tanina zalecana do drożdży Enartis Ferm Red Fruit								



Sklep WinoHOBBY:
www.WinoHOBBY.waw.pl
 Zamówienia telefoniczne:
 022 741 31 30