

OPERA FRUITY – je zmes kondenzovaných tanínov zo stromov produkujúcich červené bobule

Všeobecná charakteristika a použitie:

Každý tanín je unikátny ako po chemickej tak i fyzikálnej stránke a unikátne sú i jeho interakcie s jednotlivými vínami. Rada tanínov OPERA vychádza zo širokého programu, ktorý zahŕňa výber najlepšieho dreva a esencií, štúdiu efektov rozdielnych extrakčných techník za rozdielnych pracovných podmienok. OPERA taníny taktiež podstupujú prísne testy, aby bola zaistená stála kvalita všetkých výrobných šarží. V rade OPERA nájdete taníny pre každú vinársku potrebu a pre každé vinárske technické vybavenie. Vždy doporučujeme urobiť najprv test chuti pred použitím do celého množstva.

Zloženie:

Kondenzované taníny extrahované zo stromov produkujúcich červené bobule.

Technické vlastnosti

OPERA FRUITY je tanín vhodný pre ružové a červené vína. Je potrebné ho pridať pár týždňov pred fľašovaním vo fázy zrenia. Zvyšuje ovocné tóny, pocit sladkosti a intenzitu odrodových aróm vo víne, poskytuje silný antioxidačný účinok.

Senzorická charakteristika: ovocnosť, sladkosť, intenzívne odrodové arómy

Dávkovanie pri čírení

Ružové víno 1-5 g/hl

Červené víno 10-20 g/hl

Odporúča sa uskutočniť laboratórne skúšky na stanovenie optimálneho dávkovania.

Upozornenie: Na rozptýlenie výrobku sa odporúča používať demineralizovanú vodu a nepoužívať železné predmety.

Návod na použitie:

Rozpustiť dávku OPERA FRUITY v 10-násobnom množstve vody alebo vína a pridať počas prečerpávania.

Balenie: 500g , skladujte na suchom a chladnom mieste.