

OPERA GRAPE – je tanín zo šupiek bieleho hrozna

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:

Tanín zo šupiek bieleho hrozna

Technické vlastnosti

OPERA GRAPE je tanín, ktorý má výrazné antioxidačné vlastnosti. Pri použití do muštu zlepšuje antioxidačnú schopnosť, udržuje ho v čerstvosti a pomáha uchovať primárne arómy. Pri zrení a pred fľašovaním, obnovuje arómu a zvyšuje ovocné tóny, súčasne zlepšuje štruktúru a vyváženosť chutí vo víne rešpektujúc danú odrodu.

OPERA GRAPE je ideálny pre biele, ružové vína a do muštu za účelom udržania antioxidačnej ochrany a dlhotrvajúcej sviežosti.

Senzorická charakteristika: aromatická sviežosť, vyváženosť chutí

Dávkovanie:

Mušť 1-20g/hl

Biele víno 1-10 g/hl

Ružové víno 1-10 g/hl

Červené víno 5-20 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 GRAPE v 10-násobnom množstve vody alebo vína a pridať počas prečerpávania. Pred fľašovaním by sa mal prípravok pridávať najmenej 48 hodín pred finálnou mikrofiltráciou.

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