

OPERA HIGH T – je zmes kondenzovaných a dubových tanínov

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:

Dubový tanín z francúzskeho duba silno vypaľovaného

Technické vlastnosti

OPERA HIGH T je tanín, ktorý pri zrení vína vyrovnáva organoleptické vlastnosti vín uložených v barikových sudoch a podporuje vývoj terciálnych aromatických látok. Pri použití pred fľašovaním zlepšuje štruktúru, intenzitu aróm a perzistenciu vína. OPERA HIGH T je ideálny pre červené vína, v ktorých pomáha zlepšiť štruktúru a poskytuje silnú antioxidačnú schopnosť.

Senzorická charakteristika: sladké drevko, tabak, štruktúra, intenzívna a dlhá aróma

Dávkovanie:

Biele víno 1-5 g/hl

Ružové víno 1-5 g/hl

Červené víno 3-20 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 HIGH T 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: 250g , skladujte na suchom a chladnom mieste.