

SOLO RUBY – zmes dubových tanínov extrahovaných z nepraženej a jemne praženej kôry francúzskych dubov

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 SOLO je výsledkom dôkladného výberu z najlepších základných materiálov, ktoré sú dané dohromady v najlepšej kombinácii a podstupujú jedinečný extrakčný proces vyznačujúci sa nízkou teplotou a tlakom. Za týchto podmienok sú extrahované len taníny, ktoré dávajú vínu väčšiu štruktúru a zaguľatenie, zvyšujú komplexnosť zdôraznením odrodových tónov typických pre každé hrozno.

Zloženie:

Zmes dubových tanínov (zmes dubov rôznych poddruhov)

Technické vlastnosti

SOLO RUBY je dubový tanínový prípravok. Pri použití pred fľašovaním tento produkt zvyrazňuje ovocné tóny v odrodovej aróme, náznaky sladkosti a plnosť tela. Rovnako tak vyrovnáva vína, ktoré dozrievajú v barikových sudoch. Vo vínach s elegantným, zjemneným a jednoduchým sensorickým profilom použitie SOLO RUBY vedie k doplneniu chýbajúcej kvality.

Pri použití do červených a ružových vín pred fľašovaním pomáha zvýrazniť tóny červených bobúľ ovocia, plnosť tela intenzitu arómy a súčasne poskytuje i antioxidačnú silu. Môže sa použiť aj do ovocných vín.

Dávkovanie:

1-20 g/hl

Ružové víno 1-2 g/hl

Červené víno 1-20 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 SOLO RUBY v 10-násobnom množstve vody, muštu alebo vína a pridať počas prečerpávania. Pred fľašovaním by sa mal prípravok SOLO RUBY pridávať najmenej 48 hodín pred finálnou mikrofiltráciou.

Balenie: 250g , skladujte na suchom a chladnom mieste.