

TANIFASE ELEVAGE

ТАНИНЫ

Танин гидролизуемый (дуб)

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ВИНОДЕЛИИ

TANIFASE ELEVAGE / ТАНИФАЗ ЭЛЕВАЖ - гидролизуемый танин, экстракт древесины скального дуба (*Quercus robur petraea*).

ТАНИФАЗ ЭЛЕВАЖ благоприятствует хранению вина, при этом стабилизируется окраска и ароматические компоненты, составляющие букет, способствует формированию гармоничного сложенного вкуса.

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

Тихие вина

Приготовить рабочий раствор препарата в концентрации 20 %. Развести порошок в воде (40 – 45 °C), не переставая энергично размешивать. Охладить до комнатной температуры и добавить в вино при постоянном перемешивании.

ТАНИФАЗ ЭЛЕВАЖ следует вносить после завершения яблочно-молочного брожения и за несколько недель до проведения операции оклейки, предшествующей розливу в бутылки.

Переливка с лёгкой аэрацией (или несколько переливок) способствует развитию ароматического букета.

Профильтровать по истечении нескольких дней.

↓ ДОЗЫ

- Красные вина: 5 - 15 г/гЛ (0,5 - 1,5 г/дал)

ПРИМЕЧАНИЕ: указаны ориентировочные дозы для применения.

Рекомендуется проводить предварительно пробные обработки в лабораторных условиях.

↓ РАСФАСОВКА И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

- По 1 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов, при температуре от 5 до 20 °C.

После вскрытия заводской упаковки использовать в течение короткого периода времени.