

VOLUTAN POUDRE

ТАНИНЫ

Энотанин 100 % виноградный
Специально для винификации
Чистый танин из семян и кожицы виноградной ягоды

↓ ПРИМЕНЕНИЕ В ЭНОЛОГИИ

Благодаря оригинальному методу экстрагирования, который используется для его получения, **ВОЛЮТАН** является единственным в своём роде препаратом. Он стабилен, 100 % растворим, не выпадает в осадок, следовательно, исключаются потери продукта.

ВОЛЮТАН способствует осветлению, устойчивости цвета и формированию фенольного потенциала [структуры].

В красных винах **ВОЛЮТАН** стабилизирует красящие вещества и улучшает фенольный потенциал, как в количественном, так и в качественном отношении. Структурообразующий эффект.

В розовых винах **ВОЛЮТАН** удаляет избыток белков [дополняет действие бентонита]. При его использовании наблюдается также сохранение цветовых оттенков и более высокая резистентность к окислению.

↓ СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ

- Красные вина: при загрузке в бродильную ёмкость [винификатор] в зависимости от качества винограда.
- Розовые вина: в процессе спиртового брожения.

Внести **ВОЛЮТАН** непосредственно в сусло или в вино. Хорошо перемешать до однородного состояния.

↓ ДОЗИРОВКА

- Красные и розовые вина: 4 - 30 г/гл

↓ РАСФАСОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 1 кг, 25 кг

Хранить в сухом, хорошо вентилируемом помещении без посторонних запахов и доступа света при температуре в пределах от 10 до 25°C.

После вскрытия упаковки использовать в течение короткого периода времени.