

PREMIUM LIMOUSIN

TANIN ZA ENOLOŠKE NAMENE

SASTAV

Tanin za enološke namene dobijen iz drveta francuskog Limousin hrasta primenom posebnog procesa ekstrakcije pomoću vodeno-alkoholnog rastvora.

KARAKTERISTIKE

PREMIUM LIMOUSIN je dobijen laganom (sporom) ekstrakcijom tanina sadržanog u srcu hrasta pomoću vode i alkohola; ovaj postupak omogućuje prvenstveno ekstrakciju polifenolnih materija manje oporih (trpkih) organoleptičkih svojstava koje su potpuno identične onima koje se ekstrahuju u toku odležavanja vina u drvenim sudovima.

Prisustvo materija nastalih u procesu hidrolize i transformacije lignina obezbeđuje vanilinske tonove tipične za vina odležala u drvenim sudovima.

PREMIUM LIMOUSIN doprinosi produžavanju perioda odležavanja vina i štiti ga od oksidacije. Tretirana vina se odlikuju većom aromatskom kompleksnošću i većom punoćom ukusa.

Garanciju kvaliteta predstavljaju analitičke kontrole prema kojima moraju biti zadovoljeni svi parametri predviđeni u Codex Oenologique International.

PRIMENA

PREMIUM LIMOUSIN se preporučuje za tretiranje crnih i belih vina, sirćeta i destilata. Kod vina se može koristiti već od prvih faza odležavanja, posebno ukoliko se koriste stari drveni sudovi iz kojih više ne mogu da se ekstrahuju tanini. Na ovaj način se takođe obezbeđuje dobra stabilizacija vina.

PREMIUM LIMOUSIN se takođe može koristiti u završnim kupažama i završnom tretiranju belih i crnih vina, u kom slučaju se preporučuje njegova primena pre završne filtracije i kod proteinski stabilnih vina.

U svakom slučaju preporučuje se prethodno vršenje laboratorijskih proba sa različitim količinama tanina radi utvrđivanja organoleptičkih karakteristika tretiranog proizvoda.

Pri upotrebi PREMIUM LIMOUSIN-a treba se pridržavati važećih zakonskih propisa kojima je regulisana ova materija.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

Pažljivo rastvoriti potrebnu količinu PREMIUM LIMOUSIN-a u 10 delova tople vode, a zatim dodati masi koja se tretira; ne treba koristiti metalne predmete niti vodu bogatu krečnjakom. Preporučuje se primena najmanje 10 dana pre filtracije. Radi izbegavanja pojave taninsko-proteinskog taloga potrebno je prekontrolisati proteinsku stabilnost vina.

DOZIRANJE

Od 5 do 30 g/hL za crna vina;

od 1 do 5 g/hL za bela vina;

od 10 do 40 g/hL za sirće;

od 5 do 40 g/hL za destilate.

PAKOVANJE

Vrećice od 0,5 kg.

ČUVANJE

Čuvati na hladnom i suvom mestu. Pažljivo zatvoriti pakovanje nakon otvaranja.