

# TAN<sup>®</sup> FRUIT ROUGE

Reduktivna formula bazirana na taninima grozdja i zelenog caja

## SASTAV

Katehinski tanini (ekstrakovani iz grozda i zelenog caja) 50%, L-askorbinske kis. (E300) 25%, Kalijum metabisulfit (E224) 25%.

## KARAKTERISTIKE

Polikomponentna formula dizajnirana za pokrivanje kompletnog efekta vis-a-vis kiseonika u širi. Simultana prisutnost vrednih katehinskih tanina i antioksidacionih agenasa (L-askorbinska kiselina i kalijum metabisulfit) omogucava TAN FRUIT ROUGE-u postizanje oksidoreduktivnog potencijala (rH) šire; u ovom slucaju, moguće je zaštititi originalne aromaticne karakteristike i preneti ih u finalni proizvod, i time ocuvati svežinu i vocni karakter vina koji ostaje bez obzira na tip grozda od kojeg je napravljeno.

Tanini koji su selektovani za formulu TAN FRUIT ROUGE su procijanidinik i katehinske prirode i oni tipicno pokazuju veliku reaktivnost sa proteinima, ukljucujuci i polifenoloksidaze. To su najbolji tanini, ekstrakovani iz pokožice grozda i listova zelenog caja; takodje su i veoma prijatni sa organolepticke perspektive.

## PRIMENA

Proizvod može da se koristi od prvih faza procesa, kada se grozde doprema ili tokom pripreme šire. Kada je potpuno izmešana sa masom, TAN FRUIT ROUGE sprecava oksidativne degradacije koristeći prednosti sinergickih efekata sumpor dioksida, L-askorbinske kiseline i katehinskih tanina. Ovaj efekat je moguc uz pomoc katehinskih tanina, koji imaju poznati antioksidacioni efekat i koji time ogranicavaju aktivnost enzima koji su prirodno prisutni u grozdu.

U širi dobijenoj od grozda koje je napadnuto botritisom, TAN FRUIT ROUGE pomaže u sprecavanju oksidacionih procesa indukovanih lakazom.

TAN FRUIT ROUGE daje proizvodu duže trajanje i vecu otpornost na oksidaciju, dozvoljavajuci prisutnost veće kolicine sumpor dioksida. Vina proizvedena na ovaj nacin su kompleksnija u aromi, svežini, vocnom karakteru i punija su.

## UPOTREBA

Pažljivo rastvoriti potrebnu kolicinu<sup>®</sup> TAN FRUIT ROUGE u 10 delova vode i dodati u masu; ne koristiti metalne objekte ili tvrdi vodu.

Preporucujemo upotrebu od ranih faza prijema grozda.

## DOZIRANE

Od 40 do 50 g/100 kg grozda u vreme prijema.

Od 30 do 40 g/hL kod tretmana šire ili u sveže dobijenu širu.

Upozorenje: 40 g/hl TAN FRUIT ROUGE daje 100 mg/L L-askorbinske kiseline i otprilike 50 mg/L sumpor dioksida.

## PAKOVANE

1 kg pakovanje

## CUVANJE

Cuvati na hladnom suvom mestu, zašticeno od svetlosti.

Pažljivo zatvoriti otvoreno pakovanje.

## ŠTETNOST

Prema D.M. od 28/01/1992 smeša je klasifikovana kao: Xi, IRITANTNA.

TECHNICAL DATA SHEET OF: 06/06/2006

Questa documentazione integra la scheda di sicurezza senza sostituirla  
Eventuali modifiche potranno essere apportate senza alcun preavviso

### GRUPPO VASON

Località Nassar, 37 • 37020 PEDEMONTE di S.Pietro in Cariano (Verona) ITALIA  
Tel. 045 6859017 r.a. • Fax 045 7725188 • www.vason.com • e-mail: info@vason.com



STABILIZZANTI e CONSERVANTI  
**VASON**<sup>®</sup>  
ENOLOGICA