

Predtan OAK CF

Czyste taniny z francuskiego dębu.

Opis:

Predtan OAK CF wzmacnia klarowanie oraz stabilizację wina. Niweluje również aromaty redukcyjne powstałe w winie.

Właściwości:

- Predtan OAK CF dodaje do wina nuty wanilii, czekolady oraz prażonych migdałów.
- Wpływa bardzo pozytywnie na balans i klarowanie win.
- Używany jest do win z problemami w strukturze i krągłości połączonymi z brakiem stabilności koloru.
- Usuwa lub łagodzi aromaty redukcyjne.

Wskazania przy stosowaniu:

Dla jak najsilniejszego efektu w winach czerwonych stosować zaraz po fermentacji jabłkowo-mlekowej. W winach białych pod koniec fermentacji alkoholowej.

Sposób użycia:

Rozpuścić taniny w dziesięciokrotnej objętości wina. Dodać do tanku.

Dawkowanie:

wszystkie rodzaje wina 3-30 g/hl

Sugerujemy przed zastosowaniem przeprowadzić próby z różnymi ilościami tanin.

Przechowywanie:

Taniny należy przechowywać w temperaturze poniżej 20°C. Taniny powinny być zabezpieczone przed obecnością innych zapachów.