



TANÉTHYL®

.....
 Aktivált szőlőmag tannin a szín és a borok tannin szerkezetének gyors stabilizálásához



→ LEÍRÁS

Tanéthyl egy új generációs borászati szőlőmag tannin, amely egy szabadalmaztatott ipari eljárással lett aktiválva.

Tanéthyl kiküszöböli az oxidatív állapotot, amely az etanal kialakulásához szükséges és antocianinokat tartalmazó közegben történő hozzáadása gyorsan és spontán módon a tannin/antocián kombinációk kialakulásához vezet.

Vörösborok

A vörösborokban a szabad formában található színanyagok nem nagyon stabilak és érzékenyek a pH, az oxigén és az SO₂ változásaira. A színanyagok és tanninok kombinációja lehetővé teszi a szín stabilizálását és kevésbé lesz érzékeny a közeg körülményeire. Ugyanígy a tanninok polimerizációs fokának növekedése a kondenzációs szakaszban lehetővé teszi a sűrűség csökkentését és ezáltal a borok ízminőségének javítását.

Rozé borok

Az alacsony fenoltartalmú fiatal rozé és vörös borokban a vörös szín instabilitása és a narancssárga árnyalatok kialakulása figyelhető meg; **Tanéthyl** használata ezekben az esetekben lehetővé teszi a szín stabilizálódását, amelyet még inkább hangsúlyoz a kopigmentáció jelensége. A rozé borok **Tanéthyl** kezelése csak akkor végezhető el, ha a színárnyalat kevesebb, mint 0,5–0,6; ha magasabb, akkor előzetes kezelést kell végezni Polygel W-vel.

Fehér borok

Fehér borok esetében **Tanéthyl** ajánlott a zöld és az összehúzó tanninok lágyításához.

Erjedő must és szőlőlé

Az erjesztési szakaszban az alacsony alkoholtartalmú mustokban vagy a vörös szőlőlében, ahol az etanalhidak kialakulásának lehetősége alacsony vagy nulla és az antociánok instabilak **Tanéthyl** használata értékes azon szín stabilizálására, amely esetleg eltűnhet.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Tanéthyl fehér szőlő magjából kivont és megfelel a Kódexben foglalt előírásoknak: az összes polifenol-tartalom meghaladja a 65% -ot; képes pozitívan reagálni a Bate-Smith reakcióra (sósav butanolízis vassók jelenlétében), amely a terméket proantocianidinként jellemzi; aktív hatóanyag tartalom (már valódi tanninoknak nevezik); a fémhatárok tisztelőben tartása; képesség a fehérjék flokkulációjára.

A termék velúr színe megfelel a benne lévő tanninok színével kapcsolatos határértékeknek.





TANÉTHYL®

→ ADAGOLÁS

Vörösborokhoz: 5 - 10 g/hl.
Fehér és rozé borokhoz: 2,5 - 5 g/hl.
Mustokhoz: 2,5 - 10 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot mustban vagy borban és adjuk a kezelendő termékhez levegőztetéskor.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 500 g-os csomagok 1 kg-os kartonokban.

