



# TANIQUERC

.....  
Francia tölgyből származó borászati tannin  
.....



## → LEÍRÁS

**Taniquerc** a hosszú ideig tölgyfahordóban tárolt borok színét, állagát és klasszikus ízét adja. Meghosszabbítja a borok aromás tartósságát és utóízét. A **Taniquerc** felgyorsítja a hordóban tárolt borok érlelését és érlelési idejét, aminek következtében a tárolási költségek is csökkennek. Ez lehetővé teszi a hordók élettartamának meghosszabbítását.

A fával való érintkezés idejének lerövidítése drasztikusan csökkenti a párolgás miatti borvesztéseket, csökkentve a beruházási költségeket az optimális készletforgatásnak és a hordók jobb felhasználásának köszönhetően.

A szelektív kivonási szisztémának köszönhetően **Taniquerc** nem szabadít fel nemkívánatos anyagokat (például oxidálható polifenolokat, durva keserű tanninokat stb.). Ezért lehetővé teszi kellemesebb aromák és ízek kiemelését, mint a fapor, a forgács és a faszalagok használata. **Taniquerc** ecetben történő felhasználása, különösen a balzsamecetekben, nagyban javítja az ízt és a természetes érleléshez hasonló tulajdonságokat ad.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Ellag tannin.

## → ADAGOLÁS

10-40 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 1 kg-os csomagok 5 kg-os kartonokban.

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

