



TANETHYL® Effe

Egy szabadalmaztatott speciális eljárással szőlőmagból kivont ellag és proantocianidin tanninok keveréke, mely lehetővé teszi, hogy egy reakcióképes acetaldehid molekulát tartalmazzon



→ LEÍRÁS

Antocianidin és proantocianidin összetevőkből álló formula, a megfelelő mennyiségű etanal nélkül olyan összetevőket képez, melyek leginkább 420 nm-en szívódnak fel; az így kapott boroknál a narancs szín hamarabb megjelenik azokhoz képest, ahol a polimerizáció acetaldehid jelenlétében történik; elemzéssel is bizonyítható, hogy a **Tanethyl Effe** alkalmazásával kezelt boroknál leginkább 520 és 620 nm-en történik a felszívódás.

Tanethyl Effe használata a fermentáció első fázisaiban különösen fontos, mivel az etanal hiánya a mustban megakadályozza a megfelelő mennyiségű acetaldehid képződését a jelenlévő polifenolok arányához képest. **Tanethyl Effe** alkalmazása nem teszi szükségessé azt az oxidatív szakaszt, ami az oxigén és az ellag tannin közötti reakcióból származik, mely alapja az etanal híd kialakulásának.

Tanethyl Effe hozzáadása az antociánokban gazdag piros mustoknál gyorsan, stressz nélkül és spontán kialakítja a tannin/antocián összetételű formulát a markánsabb lilás színhez. **Tanethyl Effe** megvédi a vörös mustok színanyagait a SO₂ hatásaitól is, mely ebben a fázisban nagyon aktív és gyakran nagy mennyiségben van jelen.

Tanethyl Effe használata azonnal stabilizálja a színt az erős pH változásokkal együttjáró problémáktól védve, melyek bizonyos helyeken fontos antocián részek elvesztéséhez vezet még az alkoholos fermentáció befejezése előtt, de csak a későbbiekben mutatkozik meg.

A szín kivonásának modern technikájánál (prefermentatív és hideg kivonatolás, flash détente, szárászjég, stb) a cél finoman és a lehető legrövidebb idő alatt kivonni az antociánokat, egyre növelve a vörös pigmentek mennyiségét a kivonatolás első fázisában. A szabad antociánok jelenléte az alkoholos fermentáció kezdetekor megkívánja a proantocianidin és ellag tanninok hozzáadását, de az egyszerű hozzáadás nem garantál ideális polimerizációt az alkohol hiánya miatt, vagyis az acetaldehid nélkül; ezért ezeknél a technológiáknál nélkülözhetetlen a **Tanethyl Effe** nagyon korai időben történő hozzáadása.

Rozé boroknál a kis mennyiségű antocián és a jelentős mennyiségű SO₂ sok esetben azonnal előidézheti a sárga szín növekedését, mely a fermentáció során csökken, csökkentve ezzel a borok tipikus aromáit. **Tanethyl Effe** hozzáadása garantálja a lilás rózsaszín árnyalat és a virágos aromák tartósságát az idővel.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Ellag és proantocianidin tanninok keveréke.





TANETHYL® Effe

→ ADAGOLÁS

Rozé borokhoz 5 - 15 g/hl.

Vörösborokhoz 5 - 25 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 15 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

