

TANÉTHYL® Effe

Tanín ktorý na začiatku fermentácie viaže uvoľňujúce sa farbivá do stabilných komplexov

Prípravok zložený z elagických a proantokyanidínových tanínov extrahovaných zo semienok hrozna pomocou špeciálneho patentovaného systému, ktorý viaže molekuly aktívneho acetaldehydu (etanalový mostík) s tanínmi.

Použitie TANÉTHYL® EFFE v prvých štádiách fermentácie je zvlášť zaujímavé vtedy, ak nedostatok etanolu v mušte neumožňuje budovanie primeraného množstva acetaldehydu, ktoré by bolo úmerné prítomným tanínom. Prídavok TANÉTHYL® EFFE do modrých muštov(rmutov), ktoré sú bohaté na antokyaníny rýchlo, bez stresu a spontánne vedie k tvorbe tanínovo-antokyanínových kondenzátov s výraznejším fialovým odtieňom.

Použitie TANÉTHYL® EFFE okamžite stabilizuje farbu, chráni farbivá pred problémami spojenými so zmenami pH, ktoré v niektorých štádiách výroby spôsobujú stratu dôležitých frakcií, a to rovnako pred koncom alkoholovej fermentácie, ako aj po nej.

Pomocou moderných výrobných postupov (kryomacerácia, suchý ľad, karbonická macerácia), ktoré majú za cieľ šetrne a vo veľmi krátkom čase extrahovať antokyaníny, mnohonásobne narastá kvantita červených pigmentov v prvom štádiu macerácie. Prítomnosť voľných antokyanínov na začiatku alkoholovej fermentácie vyžaduje prítomnosť proantokyanidínových a elagických tanínov, no ich jednoduché pridanie nezabezpečí dokonalé spojenie, pretože nedostatok etanolu znamená tiež nedostatok acetaldehydu.

Z tohto dôvodu je dôležité zaviesť TANÉTHYL® EFFE do technológie dostatočne skoro.

Ružové vína obsahujú nedostatok antokyanínov a vyššia koncentrácia SO₂ často spôsobuje nárast žltých odtieňov, ktoré síce počas fermentácie klesajú, no klesá aj typická aróma týchto vín.

Prídavok TANÉTHYL® EFFE podporuje trvácnosť ružovo-fialových pigmentov i kvetinových aróm.

ZLOŽENIE

Elagické a proantokyanidínové taníny

DÁVKOVANIE

Ružové vína od 5 do 15 g/hl

Červené vína od 5 do 25 g/hl

NÁVOD NA POUŽITIE

Rozpustite v mušte alebo vo vode a pridajte do celého objemu a dobre premiešajte.

SKLADOVANIE

Na suchom a chladnom mieste bez priameho slnečného svitu

BALENIE

1 kg vrecká v 15 kg kartóne

KÓD	2382
BALENIE	P 1



PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, oddiel C, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostravě, vložka č. 83400