

TANIQUERC Boiseè

Zmes tanínov z Agátu, Kebrača a Dubu s rôznym stupňom toastovania.

TECHNICKÝ POPIS

Taniquerc Boiseè umožňuje zvýrazniť fialové tóny červených vín, zabraňuje ich prechodu do oranžových odtieňov a umožňuje obnoviť správnu rovnováhu medzi antokyanínmi a tanínmi.

Polyfenolová štruktúra Taniquerc Boiseè umožňuje vysokú afinitu s prítomnými antokyanínmi. Kondenzované taníny uvoľnené Taniquerc Boiseè sa priamo spájajú s týmito zlúčeninami, čo vedie k stabilnejšej farbe vína. Vďaka svojej vysokej schopnosti fixovať kyslík umožňuje Taniquerc Boiseè vyhnúť sa oxidácii. Jeho osobitné pôsobenie na bielkoviny umožňuje čiastočne eliminovať oxidázy, a tým obmedzuje ich škodlivý účinok.

Použitím od druhej fázy fermentácie a v kombinácii s mikrokysličovaním Taniquerc Boiseè dodá vínam jemnú tanínovú štruktúru s vyššou štruktúrou a plnosťou v dochuti vína .

Taniquerc Boiseè je ideálnym pomocníkom pre dozrievajúce vína. Dodáva im tóny pripomínajúce zrenie vína v sudoch, ktoré rozvíjajú komplexnosť buketu a zvýrazňujú tóny vanilky, sladkého drievka s jemným toastovým nádychom.

ZLOŽENIE A TECHNICKÉ VLASTNOSTI

Taníny: Dub, Kebračo , Agát
Analýza vodného roztoku s 2 g/l Taniquerc Boiseè:
IPT: 33
Katechíny ppm: 36
Proantokyanidíny ppm: 101

DÁVKOVANIE

15-40 g/hl pre štruktúrované vína

SPÔSOB POUŽITIA

Pridajte priamo do vína a premiešajte.

SKLADOVANIE

Skladujte na chladnom a suchom mieste mimo dosahu priameho svetla a tepla.

BALENIE

1 kg vrecká v 5 kg krabici

BALENIE	P1 ST5
KÓD	01A000580