

UNICO 2

Enologický tanin

Složení:

Tanin z pulpy červeného ovoce

Vlastnosti:

Světle hnědý prášek.

UNICO 2 je kondenzovaný tanin, získaný při nízké teplotě z pulpy červeného ovoce, použitím nové výrobní techniky. Jediný nízký tlak a nízká teplota produkční metody předejde oxidaci žádoucích aromatických složek a eliminuje negativní aromatické prekurzory. Pozitivní organoleptické charakteristiky těchto taninů jsou zachovány a vyjádřeny jako ovocné, třešňové a černorybízové vůně. Tyto vůně se doplňují s monoterpenolem, Beta-ionon a Beta-damascenone molekulami ve víně. Během zrání se aroma UNICO 2 kombinuje s vůní vína a tvoří komplexní a persistentní aroma. Přidáním UNICO 2 do vína se pozitivně zvýší přínos isoprenoidů a nor-isoprenoidů mající za následek víno s intenzivnějším odrůdovým charakterem.

Aplikace:

UNICO 2 může být použit jak u červených tak i bílých vín pro zvýšení sladkých a ovocných charakteristik. Redukuje také dojem hořkosti, trpkosti a suchosti. Přídavek UNICA 2 před lahvováním nemá vliv na filtrovatelnost vína.

Dávkování:

- bílá vína 2 - 15g/hl
- červená vína 5 - 25g/hl

Návod k použití:

Rozpustit UNICO 2 v 10-ti dílech teplé vody nebo vína s následným mícháním. Při přidávání do celého objemu vína použijte Venturiho trubici nebo dávkovací čerpadla. Před aplikací se doporučuje provést laboratorní zkoušky, za účelem identifikace správné dávky taninu v závislosti na typu vína a požadovaném výsledku. UNICO 2 může být přidáno 1-2 týdny před lahvováním. Nicméně je doporučováno provést test k potvrzení filtrovatelnosti, bílkovinné a koloidní stability před finalizací.

Skladování:

Uzavřené balení skladujte na suchém a dobře větratelném místě. Otevřené balení pevně uzavřete a skladujte jak je uvedeno výše.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009.