



## ENARTIS TAN COLOR

### Směs taninů a buněčných stěn kvasinek, určená k antioxidační ochraně a stabilizaci barvy

#### Složení

Směs nízkomolekulárních taninů z hroznových stěn, galických a elagických taninů, buněčných stěn kvasinek, bohatých na aminokyseliny s vysokou antioxidační schopností.

#### Základní vlastnosti

Běžové granule s lehkým kvasinkovým aroma. Přípravek byl vyroben za účelem zvýšení antioxidační ochrany moštu a ke stabilizaci přirozené barvy. Přidáním TAN COLOR při lisování hroznům, spolu s SO<sub>2</sub> dochází k zajištění ochrany antokyanů a aromatických složek před oxidací. Díky své vysoké antioxidační schopnosti je možné snížit dávky SO<sub>2</sub>. Následně nízkomolekulární taniny z hroznových semen reagují s antokyanovými frakcemi a vytváří tak dobře rozpustné a chemicky stabilní barevné komplexy.

#### Aplikace

U výroby červených a rosé vín, kde je požadována vysoká antioxidační ochrana barvy a vůně. Zároveň dochází k tvorbě stabilních barevných komplexů.

- Ucelená červená vína s intenzivním ovocným aroma a stabilní barvou.
- Mladá červená vína získaná krátkou macerací.
- Aromatická růžová vína s dobrou strukturou.
- Červená vína určená ke zrání.

#### Zvýšení účinnosti

Je vhodné rozdělit dávky ENARTIS TAN COLOR do dvou částí. První část aplikovat při plnění tanku, kde zvyšuje antioxidační ochranu oxidu siřičitého. Druhou část dávky aplikovat po začátku alkoholového kvašení k vytvoření barevných komplexů a zajištění stabilní a zářivé barvy. TAN COLOR je částečně účinný i při výrobě červených ovocných vín z nezralých hroznů.

#### Dávkování

5 – 20 g / 100 kg

#### Návod k použití

Rozpustit jeden díl ENARTIS TAN COLOR v 10 dílech vody nebo moštu, dokonale promíchat. Takto připravený roztok za stálého míchání přidáme do celého objemu. Lze použít dávkovací čerpadlo.

#### Balení a uchovávání

1 kg

Uzavřené balení: uchovávat na suchém, chladném a dobře ventilovaném místě.

Otevřené balení: dobře uzavřít a skladovat za stejných podmínek jako výše uvedené.

Produkt schválený TTB pro výrobu vína.

Právní limity: Zbytkové množství taninu nesmí překročit 0,8 g / l u bílého vína a 3,0 g / l u červeného vína (gallové kyseliny). Lze použít taniny, které nezvyšují barvu. Celkové množství taninů nesmí překročit 150 mg/l.

Produkt je v souladu s následujícími specifikacemi:

Reg.(EC) N. 606/2009.

