



## TANENOL CLAR

### ENOLOGICKÝ TANIN

**Složení:**

Ellagický tanin

**Vlastnosti:**

Lehce barevný jemný prášek s mírně lesní vůní.

TANENOL CLAR je hydrolyzovaný elagický tanin získaný z glykosidů kyseliny ellagové.

Jeho chemické vlastnosti podporují přirozenou reakci endogenních taninů, zesilují tělo vína a podporují čeřící proces. Napomáhá fixovat a stabilizovat molekuly odpovědné za barvu během vinifikace červených vín, zvyšuje bakteriostatický a antioxidační účinek oxidu siřičitého. Je běžně použitelný pro čeření bílých i červených vín, zvláště vhodná je kombinace s lehce hydrolyzovanou želatínou (PULVICLAR S).

**Aplikace:**

Jako čeřící činidlo v kombinaci s želatínou.

Jako stabilizátor barvy v moštu i víně.

**Dávkování:**

3-6 g/hl - pro čeření moštu

4-8 - g/hl pro čeření bílých vín

5-10 - g/hl pro červená vína

**Instrukce pro použití:**

Rozmíchejte část TANENOLu v desetinásobném množství vody nebo vína za stálého míchání. Přidejte k vínu nebo moštu během přečerpávání, doporučuje se použít Venturiho trubice nebo dávkovací čerpadlo. Pro použití k čeření je vhodné přidat TANENOL jeden až dva dny před želatínou, mírně provzdušnit.

**Uskladnění:**

Uzavřené balení: skladovat v chladném, suchém, dobře větratelném místě.

Otevřené balení: pečlivě znovu uzavřete a skladujte jak je uvedeno výše.

**Balení:**

Sáček 1 kg

**BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o.** – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

[www.vinarskepotreby.cz](http://www.vinarskepotreby.cz)