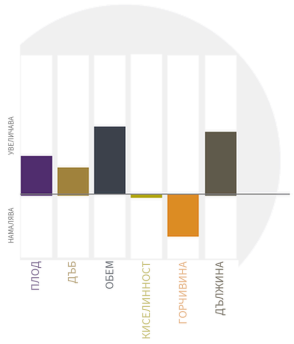
OAK SOLUTIONS GROUP · TRU/TAN

f² / Fermentation Finishing

Танин за ферментация на бели и червени мъстове

f 2 / FERMENTATION FINISHING



Сензорно въздействие (по данни на OSG)

> *Защита от окисление и от лаказата на ботритиса още от първите етапи на винификацията.*

Етапи на приложение

Смачкване | **Пресоване** | **Ферментация** | Отлежаване | Преди бутилиране

Описание

Бленд от хидролизуеми гало- и елаготанини с много високо съдържание на танини – идеален за ферментация на бели и червени мъстове. Предпазва ферментацията на грозде, нападнато от плесени, тъй като инхибира активността на лаказата. Благодарение на високото съдържание на танини предотвратява окислението и пази белите вина от покафеняване. Подобрява обема и текстурата при белите вина и има фин ефект при червените.

Ключови ползи

- Идеален танин за ферментация на червени вина
- Защита на цвета
- Антиоксидант, предпазва белите вина от покафеняване
- Инхибира лаказата при нападнато от ботритис грозде
- Структура и текстура, свежест

ДИСТРИБУТОР ЗА БЪЛГАРИЯ: Ено Солюшънс ООД
ул. „Брезовска“ 65, 4000 Пловдив · +359 885 25 05 30 · nikolay.kapralev@oenosolutions.bg · oenosolutions.bg

Основна информация

Търговско име	tru/tan f² / Fermentation Finishing
Производител	Oak Solutions Group (OSG), САЩ
Категория	Прахообразен енологичен танин
Състав	Хидролизируема смес от елаготанини (от дъб с бъчвено качество) и галотанини (извлечени и пречистени от дъбови шикалки)
Общо съдържание на танини	92% – 97%
Разтворимост	Напълно водоразтворим
Дозировка	2 – 10 г/хл*
Опаковка	500 г
Съхранение	5 години на хладно и сухо място, в неотворена опаковка, далеч от пряка слънчева светлина

Препоръчителна дозировка по етапи

Бели и розе вина		
Смачкване	**2 – 5 г/хл**	Антиоксидант, защита на фенолните съединения
Пресоване	**2 – 5 г/хл**	Антиоксидант, защита на фенолните съединения
Ферментация	**2,5 – 10 г/хл**	Антиоксидант, защита на цвета, структура, повече плод
Червени вина		
Смачкване	**5 – 10 г/хл**	Антиоксидант, защита на фенолните съединения
Ферментация	**5 – 10 г/хл**	Стабилизиране на цвета, антиоксидант, структура

Точната доза зависи от стила на виното, момента на добавяне, произхода на гроздето и желания резултат. Препоръчват се пробни дегустации преди прилагане в цяла партида.
** При по-силно нападение от ботритис дозата се увеличава.*

Протокол на приготвяне и добавяне

1. Разтвор. Всички танини tru/tan са водоразтворими и могат да се добавят директно при бавно, равномерно разпределение и добро разбъркване, без образуване на бучки и прах. Препоръчва се обаче предварително разтваряне: 1 част tru/tan в 20 части топла вода или вино при непрекъснато разбъркване.

2. При ниска температура. Ако температурата е много ниска, топла вода, смесена с вино, помага за по-доброто разтваряне на танина.

3. Добавяне. Влагайте разтвора бавно във виното или мъстта (или чрез вентури система) при разбъркване.

4. Утаяване. След добавяне изчакайте 2 – 3 седмици, за да се утаят евентуални твърди частици, преди филтрация и бутилиране.

Пробна дегустация. Дозирайте виното с желаната доза, разбъркайте внимателно и оставете в съд с минимално въздушно пространство за 12 – 24 часа преди дегустация.

Източник: Oak Solutions Group – официална продуктова страница на tru/tan f² / Fermentation Finishing и обучителни материали на OSG.