



## **PREMIUM LIMOUSIN SG** **borászati tannin**

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Localita Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona  
Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

### **Összetétel:**

Limousin tölgyből kinyert borászati tannin. Vizes és alkoholos extrahálást követően érlelve és pörköelve.

### **Tulajdonságai:**

PREMIUM LIMOUSIN tannin a franciaországi Limousin régió nagy szövetsűrűségű tölgyeiből készül. A lassú extrakció során, alkohol és víz felhasználásával a tölgy legjobb részéből nyerik ki a tanninokat, ennek köszönhetően a PREMIUM LIMOUSIN polifenol tartalma párosul a kifinomult organoleptikus ízérettel, amely hasonlatos a kis tölgyfahordós érlelés során kialakuló struktúrához és ízérzethez. Másik fontos tulajdonsága a tölgy lignintartalmából fakadó elegáns vanília íz.

PREMIUM LIMOUSIN megnöveli a bor élettartamát, rezisztensé téve a további oxigén felvételre. Használatával nagyobb aroma komplexitást, teltség érzetet érhetünk el. A Limousin fa tulajdonságainak köszönhetően, finom, lágy csokoládés ízhatás tapasztalható.

Több laboratóriumi kontroll és ellenőrzés garantálja, hogy a termék megfelel a Nemzetközi Borászati Kódex előírásainak, kitételeinek, illetve rendelkezik a Növényzeti Eredetigazolással (Botanical Origin Certificate).

### **Alkalmazása:**

A PREMIUM LIMOUSIN tannin egyaránt használható fehér-, vörösborokhoz, érlelt ecetekhez és párlatokhoz. Borok esetében rendkívül alkalmas a végtermék finomítására, különösen, ha az érlelés másod-, harmadtöltés) kishordóba történt, ami már nem képes annyi tannin hozzáadására. Remek színtabilizáló hatása van. Szintén jól alkalmazható a házasított tételek összeállításánál. Ebben az esetben javasoljuk, hogy az utolsó szűrést megelőzően adagoljuk a borhoz, megnövelve a termék protein stabilitását. Mindemellett javasolt a különböző arányok kipróbálása a használat előtt.

### **Használata:**

Ellenőrizze a bor protein stabilitását. Óvatosan oldja föl a szükséges mennyiségű PREMIUM LIMOUSIN 1:10 arányban, meleg vízben, majd adja hozzá a kezelendő termékhez. Ne használjon fém edényt, vagy kalciumban gazdag vizet. Tanácsos a szűrést megelőzően legalább 10 nappal hozzátenni a tételhez.

### **Adagolás:**

Vörös borok esetében: 5-30 g/hL  
Fehérborok esetében: 1-5 g/hL  
Ecetek esetén: 10-40 g/hL  
Desztillált alkoholok esetében: 5-40 g/hL

### **Csomagolás:**

0,5 kg-os polilaminált zacskókban.

### **Tárolás:**

Száraz hideg helyen tartandó. A felnyitott csomagot gondosan zárja vissza.

### **Veszélyességi besorolása:**

Nem veszélyes.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440