



Smartan® SG

könnyen oldódó granulátum formulájú borászati tannin

Gyártó: VASON GROUP S.r.l. Località Nassar, 371 - 37020 Pedemonte Verona

Forgalmazó: Cellarius Kereskedőház Kft. Szigetvár H-7900 Dencsházai út 12.

Összetétel:

A SMARTAN SG egy ellág tannin keverék, amelyet magas minőségű tölgyből nyertek ki hidro-alkoholos extrakció segítségével.

Tulajdonság:

A SMARTAN® SG a különleges extrakciós eljárásnak köszönhetően kifejezetten a tölgyből kivont magas minőségű és édes ízérzetet adó polifenol-frakciót tartalmazza. E tulajdonságának köszönhetően mind fehér- mind vörösborokon alkalmazható, a borok első fejtésétől a teljes stabilizálási szakaszban, mivel kiváló védőhatást nyújt a káros oxidációs folyamatokkal szemben.

A vörösborok az alkoholos erjedésének végén alkalmazva a SMARTAN SG jó színtabilizáló hatású, valamint segít a bor redox viszonyainak kiegyensúlyozásában. Elősegíti a túl erős vegetális jegyek (éretlen alapanyag) érzetének csökkentését. Növeli a bor teltség kerektség érzetét elegáns organoleptikai egyensúlyt tartva. Speciális formulájának köszönhetően vízben rendkívül gyorsan feloldódik.

Alkalmazása:

A SMARTAN® SG a vörösborok erjedésének utolsó szakaszában alkalmazva, hozzájárul a színtabilizáláshoz kellemes organoleptikai érzetet ad, de hasonlóan jól alkalmazható a fehérborok esetében az oxidáció elleni védelemben és a fehérjestabilizálás elősegítésében.

Alkalmas lehet a mikro-oxigenizációt kiegészítő alkalmazásra is.

A SMARTAN® SG szintén alkalmas lehet a borok végső finomításánál, mivel rendkívül jól emeli a teltség-kerektség érzetet, ugyanakkor a bor illatára csak minimális hatással van.

A SMARTAN® SG használatakor tartsuk be az érvényben lévő vonatkozó rendelkezéseket.

Használata:

Óvatosan keverjük el az alkalmazni kívánt mennyiséget a súlyának tízszeresének megfelelő vízben, majd oszlassuk jól el a kezelni kívánt tételben. Ne használjunk fém eszközt vagy kemény vizet a termék feloldásához.

Figyelem! A SMARTAN® SG a fehérjékkel szemben reakcióképes, ezért mindig ellenőrizzük a tétel fehérjestabilitását különösen akkor, ha a töltés előtt véglegesítéskor alkalmazzuk.

Adagolás:

5-25g/hL vinifikáció vagy a vörös borok érlelése alatt

2-3 g/hL redukciós problémák esetében és mikro-oxigenizáció kiegészítéseként

1-5 g/hL fehérborok esetében.

5-30 g/hL párlatok esetében.

Csomagolás:

0,5 kg-os polilaminált zacskókban zip rendszerrel ellátva.

Tárolása:

Száraz hűvös helyen, a bontott zacskót gondosan visszazárva.

Veszélyességi besorolása:

1992/01/28-as határozat alapján: „ártalmatlan”.

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