



TUTTIFRUTTI WHITE

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:

A TUTTIFRUTTI WHITE egy gyümölcsfából kivont kondenzált tannin.

Tulajdonságai:

Az extrakciós eljárás, amelyen a TUTTIFRUTTI WHITE tannin az előállítás során átesik, lehetővé teszi azon anyagok kivonását, amelyek felelősek a fehér és a rozéborok illatanyagainak frissen tartásáért kiemeléséért. A készítmény egy semleges fehérbor esetén emeli a bor gyümölcsös karakterét és illatát, míg más, az illat szempontjából komplett fehérborok esetén jelentősen emeli a tétel ízének eleganciáját. Azoknál a fehérboroknál ahol az időjárásból a magasabb pH értékből vagy egyszerűen a termőhelyre jellemző forró klímából adódóan a szőlőfajtára jellemző elsődleges aromakarakterek sérülnek, a TUTTIFRUTTI WHITE képes visszaadni a bor friss aromáit és ízérzetének frissességét erősíteni.

A termék minőségi jellemzői analitikailag ellenőrizettek, amelyek megfelelnek a Codex Oenologique International (Nemzetközi Borászati Kódex) által megkövetelt kritériumoknak. A TUTTIFRUTTI WHITE a készítése során átesik az instantenizációs procedúrán, amely biztosítja a termék könnyű oldhatóságát, de megőrzi annak fontos organoleptikai tulajdonságait.

Alkalmazása:

A TUTTIFRUTTI WHITE alkalmazását a tisztulási folyamatok elkezdődésétől a végső tisztítószűrésekig ajánljuk az esetleg már fehérjestabilizált borok esetében is. A bor szűrhetőségi indexére nincs befolyással.

Hozzáadását fehérje stabil borokhoz javasoljuk, az utolsó szűrést megelőzően. Célszerű a különböző koncentrációk előzetes érzékszervi tesztelése.

Használata:

Óvatosan oldjuk fel a szükséges mennyiségű TUTTIFRUTTI WHITE-t 1:10 arányban langyos vízben, majd adjuk hozzá a kezelendő tételhez. Ne használjunk fém edényt, vagy kalciumban gazdag vizet. Tanácsos a szűrést megelőzően legalább 10 nappal hozzákeverni a tételhez. Mindig ellenőrizze előzetesen a bor fehérjestabilitását.

Adagolás:

1-5 g/hL rozék esetében

1-5 g/hL fehérboroknál

1-15 g/hL illathiányos, kissé oxidált tételek esetén.

Csomagolás:

0,5kg-os polilaminált zacskókban, visszazárható Zip rendszerű zárral ellátva.

Tárolás:

Fénytől és sugárzó hőtől elkülönítve, hűvös száraz helyen gondosan visszazárt zacskóban.

Veszélyességi besorolása:

A jelenlegi szabályozás alapján a termék a „Nem Veszélyes” kategóriába sorolandó.

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