

TANIQUERC

.....

Francia tölgyből származó borászati tannin

.....



→ LEÍRÁS

Taniquerc a tölgyfahordókban hosszú ideig tárolt borok színét, aromáját, illatát, szerkezetét és klasszikus ízét adja. Meghosszabbítja a borok aromás tartósságát és utóízét. **Taniquerc** felgyorsítja a hordókban tárolt borok érési és érlelési idejét, ennek következtében csökkenti a tárolási költségeket. Ez lehetővé teszi a hordók élettartamának meghosszabbítását.

A fával való érintkezés idejének lerövidítése drasztikusan csökkenti a párolgás miatti borvesztéseket, csökkentve a beruházási költségeket az optimális készletforgatásnak és a hordók jobb felhasználásának köszönhetően.

A szelektív kivonási szisztémának köszönhetően **Taniquerc** nem szabadít fel nemkívánatos anyagokat (például oxidálható polifenolokat, durva keserű tanninokat stb.). Ezért lehetővé teszi kellemesebb aromák és ízek kiemelését, mint a fapor, a forgács és a faszalagok használata. **Taniquerc** ecetben történő felhasználása, különösen a balzsamecetekben, nagyban javítja az ízt és a természetes érleléshez hasonló tulajdonságokat ad.

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Ellag tannin.

A Bureau Interprofessionel du Cognac (Franciaország) által ellenőrzött, az elkülönített komponensek folyadékkromatográfiás vizsgálatával (HPLC) aromás aldehidek (Sziringaldehid, Koniferaldehid, Szinapaldehid), fenolsavak (galluszsav, vanillinsav, sziringsav, ellagsav), vaníllin adagolásával.

→ ADAGOLÁS

10-40 g/hl.

→ ALKALMAZÁS

Oldjuk fel az adagot mustban vagy borban és adjuk a kezelendő termékhez levegőztetéskor.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Tárolása hűvös és száraz helyen, fénytől és közvetlen hőtől védve.

Nettó 1 kg-os csomagok 5 kg-os kartonokban.

Nettó 1 kg-os csomagok 15 kg-os kartonokban.

Nettó 5 kg-os zsákok.

