

 **SUAVITAN**

Pregătirea vinurilor cu caracteristici specifice soiului și volum pentru îmbuteliere.

CARACTERISTICI

Combinarea de tanin din pielețe de struguri și polizaharide vegetale înainte de îmbuteliere oferă o acțiune sinergică de intensificare a caracteristicilor soiului, creștere a structurii și a senzației de volum gustativ. Vinurile au rotunjime și echilibru, demonstrând stabilitatea caracteristicilor în timp.

APLICARE ȘI DOZE

Înainte de îmbuteliere:

- Conferă taninuri suave, lipsite de astringență, oferind structură și calitate senzorială vinului.
- Complexitate aromatică și definirea specificului soiului.
- Creșterea volumului la gust și stabilitatea aromelor în timp.

Efect dorit	Momentul aplicării	Doze (g/hl)
Volum și structură la gust	Înainte de îmbuteliere	Vinuri roșii 10-60g/hl Roze și albe 2-30g/hl

Se recomandă realizarea în prealabil a unei probe de laborator pentru stabilirea dozei optime.

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

- Intensifică aspectele specifice soiului.
- Accentuează senzațiile de corp și volum gustativ.
- Echilibru tanic, atenuează aspectele tanice și tonurile erbacee.
- Excelentă integrare în ansamblul vinului.

COMPOZIȚIE

Tanin condensat din pielețe de struguri (*Vitis vinifera*) și gumă arabică de salcâm *Seyal*.

MOD DE UTILIZARE

- 1.- Se pregătește o soluție cu o concentrație de 10% dizolvând taninul în vin și amestecând viguros.
- 2.- Se adaugă în vin asigurând omogenizarea.

ASPECT

Pulbere de culoare maro deschis.

PREZENTARE

Pachet de 1kg.

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE

Total fenoli [%]	> 14
Umiditate [%]	< 10
pH (1%)	2.5-4
Cenușă [%]	< 4

CONSERVARE

A se pastra in ambalajul original, la rece, fara umezeala si morisuri straine.

Odata deschis ambalajul se recomanda utilizarea cat mai repede posibil.

Consumă de preferință înainte de: 5 ani de la data ambalarii.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produx conform Codex-ului Oenologic Internațional și Regulamentului CE 606/2009.