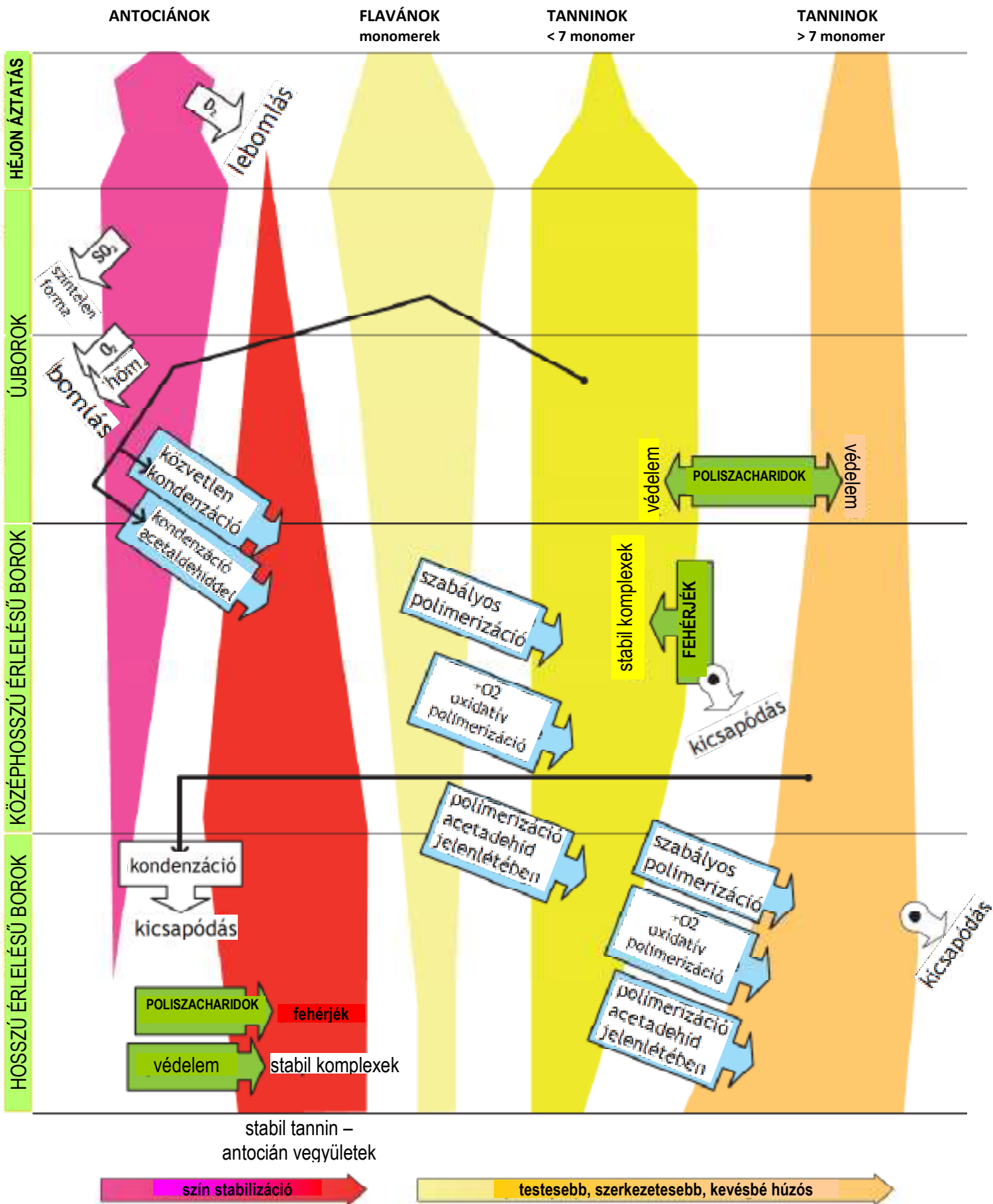


A bor polifenoljainak fejlődése: egy komplex anyag



A fenti ábra egyszerűsített formában ábrázolja azokat a változásokat, melyeken a borok polifenoljai átmennek a szürettől a bor érleléséig. A polifenol csoportokat illetve vegyületeiket különböző színű területek jelzik, melyek kiszélesednek és elvékonyodnak az idő múlásával és a borkészítés különböző szakaszaival.

az ábrán használt szimbólumok: bomlás polifenolok egyesülése más anyagok egyesülése

TANNEX FLASH



tölgy gubacs – vörös- és fehér mustok

A TannexFlashvilágos színű granulátum, nagy mennyiségben tartalmaz tölgy (Quercusinfectoria) gubacsból kivont csersavat (tannint). Ennek a csersavnak az a sajátossága, hogy speciális, a kékszőlőből a héjon áztatás során a szín kioldódását elősegítő enzimekkel együttesen alkalmazható. A tannin és az enzim együttes használata a vörösborerjesztéskor a szín kioldódás és később a szín stabilizálása során olyan eredményeket biztosít, melyek az idő elteltével nem változnak.

A Tannex Flash és a színioldó enzim szinergikusan hatnak a héjon áztatás kezdetétől. A Tannex Flash-ben található hidrolizálható polifenol összetevők hatnak az áztató közeg redox-potenciáljára, megvédik az antociánokat az oxidációtól, így lehetővé teszik a színek stabilizálódásukat. Ha a héjon áztatás hosszabb ideig tart, hasznos két-három nap múlva ismét Tannex Flasht adagolni a hatás meghosszabbítása érdekében. A Tannex Flash védő hatását fehérbor erjesztéskor is kifejti, különösen kevésbé egészséges szőlő vagy botritisz fertőzés esetén.

ADAGOLÁS ÉS ALKALMAZÁS

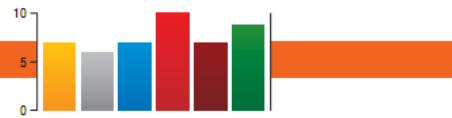
Vörösborerjesztéskor 10 -20 g/hl adag, színioldó enzimmel együtt.
Fehér- és rozéborok erjesztésekor az antioxidáns hatás érdekében az adag 3-10 g/hl. Botritisszel fertőzött, vagy kevésbé egészséges szőlő esetén dolgozzon 20-30 g/hl adaggal.
Minden esetben ajánlatos a Tannex lashedagolását egyszer-kétszer megismételni az erjesztés folyamán. A termék tökéletesen oldódik vízben és tiszta borban is, és megfelelő homogenizálást végezve kell a teljes mennyiséghez adagolni.

CSOMAGOLÁS

0,5 kg-os tasakok.

TANNIROUGE FLASH

quebracho – vörösborok színe, összetétele



Vörös színű tannin, az igen értékes *quebracho* fából származik. Kémiai szempontból pirokatekin típusú tannin, mely képes a bor antociánjának megkötésére és stabilizálására, megakadályozza a szín elszegényedését, ami a derítő és stabilizáló kezelések során időnként előfordul.

A Tannirouge Flash tökéletesen oldódik borban és vízben is, nem húzós, és stabil a vörösborra jellemző pH és alkoholtartalom körülményei között. A Tannirouge Flash hozzáadása a szín már említett tartós stabilizálásán kívül az összetétel és testesség jelentős javulását, a bor aromáinak megtisztulását is eredményezi.

ADAGOLÁS ÉS ALKALMAZÁS

5 - 20 g/hl a bor típusától és a szőlő alapanyag egészségi állapotától függően.

Magasabb adagra van szükség kevésbé egészséges, vagy szerkezeti hiányosságokat mutató szőlőből készülő bor esetén. Az adagolás történhet az első átfejtések után, de később is, különösen érlelésre szánt borok esetében.

A termék tökéletesen oldódik vízben és tiszta borban is, és megfelelő homogenizálást végezve kell a teljes mennyiséghez adagolni.

CSOMAGOLÁS

0,5 kg-os tasakok.

TANNIBLANC FLASH

tölgy gubacs – fehérborok összetétele



Fehér-krémszínű, nagy tisztaságú tannin, válogatott tölgygubacsokból készül.

Kémiai szempontból gallin-csersav, tökéletesen oldódik borban és vízben. A Tanniblanc Flash DC a fehérborokat tartalmasabbá teszi, és megvédi őket a nem kívánatos oxidatív változásoktól. Nem okoz húzósságot, még magasabb adagban sem, ezért alkalmas a piacon igen keresett minőségi fehérborok értékének növelésére. Újborokban a Tanniblanc Flash DC biztosítja az szerkezet szükséges megerősítését; az érlelésre szánt borokban elősegíti a folyamatot, pótolva és kiegészítve és kipótolva a bor polifenol készletét, kiemelve ezzel érzékszervi tulajdonságait.

ADAGOLÁS ÉS ALKALMAZÁS

1 - 5 g/hl fehérborokban az első átfejtések után, vagy később, szükség szerint. Ha elő kívánja segíteni az almasav bontást, javasoljuk, hogy annak lezajlását követően adja hozzá. A termék tökéletesen oldódik vízben és tiszta borban is, és megfelelő homogenizálást végezve kell a teljes mennyiséghez adagolni.

CSOMAGOLÁS

0,5 kg-os tasakok.

TANNINO Q

a legnemesebb tölgy aromavilága



Nemes tannin, a tölgy 'szívéből' vonják ki, és feldolgozásakor ügyelnek arra, hogy ne sérüljenek érzékszervi tulajdonságai. A tölgyfa kivonatban végül 20-30 mg/g polifenol található, melyek nagy része ellágtannin. Találhatók még a kivonatban olyan aroma vegyületek, melyek többek között a vanília és a pirított aromákért felelősek.

A Tannino Q mogyorószínű por, kellemes és kiegyensúlyozott illatú, a bort a kívánatos mértékben finomítja anélkül, hogy idegen aromákat kölcsönözne, és garantálja az alapbor aromakészletének megőrzését.

Ezért a Tannino Q különösen alkalmas érlelésre szánt, nagy vörösborokhoz, az aromák kiemelésére és a fahordós, vagy barrique-os érlelésből származó érzékszervi tulajdonságok elegáns finomítására, a bor testességének lekerekítésére a színanyagok egyidejű tartós stabilizálása mellett.

Ezen kívül a Q tökéletes az olyan kiemelkedő fehérborokhoz is, melyeket a tartósabb stabilitás és aromagazdagság érdekében barrique-ban kívánnak érlelni, anélkül, hogy megbomlana az érzékszervi tulajdonságok egyensúlya és megváltozna a kezelt borok eredeti jellege.

ADAGOLÁS ÉS ALKALMAZÁS

1 - 5 g/hl fehérborokhoz és 5 - 20 g/hl vörösborokhoz, előzetesen kis mennyiségben ki kell próbálni. Az adagolást lehetőleg az utolsó derítés után kell végezni. A Tannino Q-t előzőleg kevés vízben oszlassa el, vagy közvetlenül adja a borhoz, majd homogenizálja a teljes mennyiségben.

CSOMAGOLÁS

0,5 kg-os flakonok.