



Technovin Καρδάτου  
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα  
Τηλ. 22960 28416  
[technovi@otenet.gr](mailto:technovi@otenet.gr)  
[www.technovin.gr](http://www.technovin.gr)  
Fax 22960 28110  
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου  
19100 Μέγαρα, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

TANINEΣ

**PREMIUM UVA**

TANNINΗ ΑΠΟ ΕΚΧΥΛΙΣΗ ΦΛΟΙΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΟΥ

ΣΥΝΘΕΣΗ

Η PREMIUM<sup>®</sup> UVA είναι μια ταννίνη η δομή της οποίας είναι όμοια με αυτή των ταννινών οι οποίες υπάρχουν στους φλοιούς των ώριμων σταφυλιών.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η δομή της και κυρίως οι προκυανιδίνες και οι κατεχίνες, την καθιστούν πολύ δραστική και αποτελεσματική έναντι των πρωτεϊνών, των οξειδωτικών ενζύμων και των χρωστικών ενώσεων.

Η PREMIUM<sup>®</sup> UVA δίνει μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στους οίνους και τους προστατεύει από τα φαινόμενα οξείδωσης, ενώ παράλληλα συνεισφέρει και στην οργανοληπτική εκτίμηση αυτών των οίνων, δίνοντάς τους μεγαλύτερο όγκο και δομή.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Η PREMIUM<sup>®</sup> UVA είναι κατάλληλη για την κατεργασία τόσο των λευκών όσο και των ερυθρών οίνων. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί τόσο από την αρχή της οινοποίησης, όσο και κατά τα τελικά στάδια πριν την εμφιάλωση. Όταν χρησιμοποιείται σε γλεύκη ή/και οίνους οι οποίοι προέρχονται από σταφύλια προσβεβλημένα απο βοτρυτή, εμποδίζει τα φαινόμενα οξείδωσης που προκαλούν τα οξειδωτικά ένζυμα του βοτρυτή.

Στην ερυθρή οινοποίηση χρησιμοποιείται κατά την εκχύλιση ή/και κατά την πίεση του οινοποιητή, με σκοπό να σταθεροποιήσει το κλάσμα των ανθοκυανών που εκχυλίζονται από τους φλοιούς.

Στην λευκή οινοποίηση, είναι πολύ σημαντική η επιβοηθητική δράση της PREMIUM<sup>®</sup> UVA στη πρωτεϊνική σταθεροποίηση των οίνων, μειώνοντας την δόση του προστιθέμενου μπετονίτη, ενώ η σημαντική αντιοξειδωτική της δράση, έχει ως αποτέλεσμα την χρήση του θειώδη ανυδρίτη σε μικρότερη κλίμακα και δόσεις.

Για τη χρήση της PREMIUM<sup>®</sup> UVA, τηρήστε τους σχετικούς ισχύοντες κανονισμούς.

#### ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύστε καλά την απαιτούμενη ποσότητα της PREMIUM<sup>®</sup> UVA σε 10 μέρη νερού (είναι προτιμότερο να είναι απιονισμένο) και στη συνέχεια προσθέστε το στη προς κατεργασία μάζα. Μη χρησιμοποιήσετε μεταλλικά αντικείμενα και νερό με μεγάλη σκληρότητα. Είναι πάντα χρήσιμο να ελέγχεται η πρωτεϊνική σταθερότητα του οίνου πριν από την επεξεργασία με PREMIUM<sup>®</sup> UVA, ενώ η προσθήκη πρέπει να γίνει κάποιες ημέρες πριν από το φιλτράρισμα.

#### ΔΟΣΕΙΣ

5- 15 gr/hl κατά την εκχύλιση στην ερυθρή οινοποίηση.

3 - 8 gr/hl κατά την κατεργασία των ροζέ οίνων.

1 - 5 gr/hl κατά την κατεργασία των λευκών οίνων.

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σακουλάκια του 0,5 κιλού με σύστημα zip για το κλείσιμο των ανοιχτών συσκευασιών.

#### ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε σε δροσερό και στεγνό μέρος, προστατευμένο από το φως. Κλείστε προσεκτικά τις ανοικτές συσκευασίες.

#### ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται ως μη επικίνδυνο