



Technovin Καρδάτου
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα
Τηλ. 22960 28416
technovi@otenet.gr
www.technovin.gr
Fax 22960 28110
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου
19100 Μέγαρο, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

TANINESΣ

PREMIUM LIMOUSIN SPECIAL

ΣΥΝΘΕΣΗ

Ταννίνη για χρήση στην οινοποίηση, προερχόμενη από γαλλικό ξύλο δρυός (LIMOUSIN), με χρήση υδρο-αλκοολικού διαλύματος, κάψιμο και φυσική ξήρανση με αέρα.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η PREMIUM LIMOUSIN SPECIAL είναι το προϊόν της προσεκτικής και ήπιας εκχύλισης με υδραλκοολικό διάλυμα του ξύλου γαλλικής δρυός από το Limousin της Γαλλίας. Η μετέπειτα διαδικασία και η τεχνική καψίματος του ξύλου (μόνο από το κέντρο του κορμού) είναι τέτοια που προκαλεί την αργή και ήπια πυρόλυση, όμοια με αυτή που συμβαίνει κατά το κάψιμο στις δούγιες του ξύλου κατά τη κατασκευή των βαρελιών. Ένα άλλο ενδιαφέρον χαρακτηριστικό του προϊόντος, είναι η παρουσία προϊόντων εκχύλισης της λιγνίνης, η υδρόλυση της οποίας και η μετατροπή της σε άλλα προϊόντα, συνεισφέρει στο χαρακτήρα της «βανίλιας», τον οποίο αποκτούν και οι οίνοι οι οποίοι παλαιώνουν σε δρύινα βαρέλια. Η φυσική ξήρανση στον αέρα, επιτρέπει να διατηρηθούν όλα τα αρωματικά και όχι μόνο, χαρακτηριστικά του ξύλου. Από τη πλευρά της οργανοληπτικής εκτίμησης των πολυφαινολικών συστατικών τα οποία εκχυλίζονται κατά τη διαδικασία αυτή, αυτά είναι πολύ πιο «μαλακά» και ήπιας έντασης, συγκρινόμενα απόλυτα με εκείνα τα οποία απελευθερώνονται κατά την παλαίωση των οίνων σε δρύινα γαλλικά βαρέλια.

Επιπλέον η PREMIUM LIMOUSIN SPECIAL εξασφαλίζει μεγαλύτερη αντοχή των οίνων στις οξειδώσεις και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στη ποιότητα των οίνων αυτών. Σε σχέση με τη PREMIUM LIMOUSIN, η PREMIUM LIMOUSIN SPECIAL δίνει περισσότερες νότες κακάο, σοκολάτας ενώ στο στόμα είναι απαλή, μαλακιά και διακριτική, ακόμα και όταν χρησιμοποιηθεί στις υψηλότερες δόσεις. Οι οίνοι που

κατεργάζονται PREMIUM LIMOUSIN SPECIAL παρουσιάζουν ένα πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο (με νότες βανίλιας, κακάο, σοκολάτας), σώμα μεγαλύτερου πάχους και πιο γεμάτη δομή.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος είναι εγγυημένα από τους εργαστηριακούς ελέγχους της Enologica Vason, οι οποίοι ικανοποιούν τις προδιαγραφές του Διεθνούς Κώδικα Οινολογίας (Codex Enologique International).

ΧΡΗΣΕΙΣ

Η PREMIUM LIMOUSIN SPECIAL χρησιμοποιείται στην κατεργασία λευκών και ερυθρών οίνων καθώς και αποσταγμάτων. Στην περίπτωση των οίνων, χρησιμοποιείται κατά τη παλαίωση σε δρύινα βαρέλια, ειδικά όταν αυτά είναι χρησιμοποιημένα και «εξαντλημένα» από τα συστατικά του ξύλου και δεν μπορούν πλέον να «απελευθερώσουν ταννίνες, βοηθώντας επίσης και στη σταθεροποίηση του χρώματος αυτών των οίνων.

PREMIUM LIMOUSIN SPECIAL μπορεί να χρησιμοποιηθεί και στις τελικές φάσεις επεξεργασίας και εμφιάλωσης λευκών και ερυθρών οίνων. Στην περίπτωση αυτή συνιστάται η χρήση πριν από το τελευταίο φιλτράρισμα διαύγασης και μόνο σε οίνους που είναι πρωτεϊνικά σταθεροποιημένοι.

Σε κάθε περίπτωση συνιστώνται προκαταρκτικές δοκιμές προσθήκης μεταβλητών ποσοτήτων ταννίνης, προκειμένου να εκτιμηθούν οι επιθυμητές οργανοληπτικές αλληλεπιδράσεις με το προϊόν καθώς και η κατάλληλη δόση των ταννινών.

Για τη χρήση του PREMIUM LIMOUSIN SPECIAL, τηρήστε τους σχετικούς ισχύοντες κανονισμούς.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύουμε καλά την απαιτούμενη ποσότητα του PREMIUM LIMOUSIN SPECIAL σε 10 μέρη χλιαρού νερού και το προσθέτουμε στο προς επεξεργασία προϊόν. Δεν χρησιμοποιούμε μεταλλικά αντικείμενα και νερό με μεγάλη περιεκτικότητα ασβεστούχων αλάτων. Συνιστάται η χρήση τουλάχιστον 10 ημέρες πριν από το μετέπειτα φιλτράρισμα.

Είναι πάντα χρήσιμο να ελέγχεται η πρωτεϊνική σταθερότητα του οίνου πριν από την επεξεργασία, μολονότι το PREMIUM LIMOUSIN SPECIAL παρουσιάζει περιορισμένη δραστηριότητα έναντι των πρωτεϊνικών ενώσεων.

ΔΟΣΕΙΣ

1 - 15 gr/hl για ερυθρούς οίνους.

1 - 5 gr/hl για λευκούς οίνους.

5 – 40 gr/hl σε αποστάγματα

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Σακουλάκια του 0,5 κιλού.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε σε δροσερό και στεγνό μέρος. Κλείστε προσεκτικά τις ανοικτές συσκευασίες.

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται ως μη επικίνδυνο.