



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)

TANINEΣ

PREMIUM TOSTATO

ΣΥΝΘΕΣΗ

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

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η PREMIUM® TOSTATO είναι το προϊόν της προσεκτικής και ήπιας εκχύλισης του καμμένου ξύλου γαλλικής δρυός, με υδραλκοολικό διάλυμα. Η διαδικασία και η τεχνική του καψίματος του ξύλου (μόνο από το κέντρο του κορμού) είναι τέτοια που προκαλεί την υδρόλυση της λιγνίνης, έχοντας ως αποτέλεσμα τον εμπλουτισμό του χαρακτήρα βανίλιας των οίνων που κατεργάζονται με PREMIUM® TOSTATO. 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 «μαλακά» και ήπιας έντασης, συγκρινόμενα απόλυτα με εκείνα τα οποία απελευθερώνονται κατά την παλαίωση των οίνων σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Επιπλέον η PREMIUM® TOSTATO εξασφαλίζει μεγαλύτερη αντοχή των οίνων στις οξειδώσεις και μεγαλύτερη διάρκεια ζωής στη ποιότητα των οίνων αυτών. Η «αίσθηση» της PREMIUM® TOSTATO είναι απαλή, μαλακιά και διακριτική, ακόμα και όταν χρησιμοποιηθεί στις υψηλότερες δόσεις. Οι οίνοι που κατεργάζονται με PREMIUM® TOSTATO παρουσιάζουν ένα πολύπλοκο αρωματικό μπουκέτο (με νότες βανίλιας και κακάο), σώμα μεγαλύτερου πάχους και πιο γεμάτη δομή.

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

ΧΡΗΣΕΙΣ

Η PREMIUM® TOSTATO 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. Αυτό βοηθάει επίσης και στη σταθεροποίηση του χρώματος αυτών των οίνων.

Η PREMIUM® TOSTATO 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 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® TOSTATO, τηρήστε τους σχετικούς ισχύοντες κανονισμούς.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύουμε καλά την απαιτούμενη ποσότητα του PREMIUM® TOSTATO σε 10 μέρη 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® TOSTATO παρουσιάζει περιορισμένη δραστηριότητα έναντι των πρωτεϊνικών ενώσεων.

ΔΟΣΕΙΣ

1 - 15 gr/hl για ερυθρούς οίνους.

1 - 5 gr/hl για λευκούς οίνους.

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.