

Taninai Tannivin SR skirtas raudonojo vyno gamybai



Taninai Tannivin SR skirtas raudonojo vyno gamybai
gamintojo puslapis

10,03 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-779.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 1 kg, 5 g, 100 g

Sudėtyje:: kvebracho taninas

Dozavimas:: 2-30g.100L

Prekės aprašymas:

Taninai Tannivin SR skirtas raudonojo vyno gamybai

– tai aukštos kokybės **taninų preparatas**, sukurtas profesionaliai raudonojo vyno gamybai. Šis produktas pagamintas iš itin grynų **quebracho taninų**, kurie yra natūralūs augalinės kilmės junginiai, turintys stiprų **proantocianidinų (kondensuotų taninų) kiekį**. Jie atlieka kelias svarbias funkcijas vyndarystėje – nuo spalvos stabilizavimo iki aromato ir skonio apsaugos.

Kuo ypatingas Tannivin® SR?

Tannivin® SR išsiskiria tuo, kad:

- **Stabilizuoja spalvą** – padeda formuoti stabiliesiems taninų-anthocianinų kompleksams, kurie apsaugo raudonojo vyno spalvą nuo blukimo ir rudavimo.
- **Apsaugo laisvuosius antocianinus nuo oksidacijos** – ypač svarbu fermentacijos ir brandinimo metu.
- **Padedą išlaikyti vynuogių taninų kiekį** – net ir esant skaidrinimo procesams, kurie dažnai pašalina dalį natūralių junginių.
- **Sumažina reduktyvių kvapų riziką** – užkerta kelią nemalonaus kvapo susidarymui, kuris dažnai pasireiškia ilgiau brandinant vyną su mielių nuosėdomis („maturation sur lies“).

Šie privalumai daro Tannivin® SR itin vertingu įrankiu vyndariui, siekiančiam **sodrios, gyvos raudonojo vyno spalvos bei švaraus aromato**.

☒☒ **Taninas kaip galingas antioksidantas**

Taninas veikia kaip **natūralus antioksidantas**, jungdamasis su deguonimi bei oksidaciniais fermentais. Tai:

- Sulėtina oksidacinius procesus.
- Saugo antocianinus, kurie atsakingi už raudonojo vyno sodrų atspalvį.
- Padeda vynui ilgiau išlikti **šviežiam, vaisiškam ir aromatingam**

☒☒ **Tannivin® SR poveikis skoniui ir tekstūrai**

Be spalvos stabilizavimo, Tannivin® SR teigiamai veikia ir vyno **burnos pojūtį**:

- Praturtina tekstūrą, suteikdamas vynui daugiau **apvalumo ir kūno**.
- Sušvelnina jausmą burnoje, mažindamas pernelyg aštrius taninų pojūčius.
- Prisideda prie ilgiau išliekančio poskonio ir skonio harmonijos.

✓☒ **Pagrindiniai privalumai**

- **Intensyvesnė ir stabilesnė raudonojo vyno spalva**
- Saugo antocianinus nuo oksidacijos
- Sumažina reduktyvių kvapų susidarymą
- Prisideda prie harmoningesnio skonio profilio
- Greitai ir lengvai ištirpsta
- Atitinka ES reglamentą Nr. 2019/934 dėl leistinių enologinių medžiagų

☒☒ **Naudojimas ir dozavimas**

Taninai Tannivin SR skirtas raudonojo vyno gamybai yra granuluotas, todėl jį lengva ištirpinti ir naudoti:

- **Rekomenduojama dozė:** nuo 2 iki 50 g / 100 L, priklausomai nuo vynuogių sunokimo lygio bei norimo poveikio.
- Geriausia ištirpinti karštame (~40 °C) vandenyje.
- Gautą tirpalą supilti į pagrindinį vyno tūrį ir gerai išmaišyti, kad taninai tolygiai pasiskirstytų.

Patarimas: **Tannivin® SR** rekomenduojama pridėti ankstyvoje fermentacijos stadijoje, kad būtų užtikrintas maksimalus spalvos stabilizavimo poveikis

Laikymo sąlygos

- Laikyti **sausoje, vėsioje vietoje**, atokiai nuo tiesioginių kvapų ir drėgmės.
- Atidarius pakuotę, ją būtina **sandariai uždaryti**.
- Produktas jautrus aplinkos kvapams, todėl svarbu vengti intensyvių aromatų netoliese.

✓ Kodėl verta rinktis Taninai Tannivin SR skirtas raudonojo vyno gamybai?

- Užtikrina **rausvą ir intensyvią vyno spalvą**, net po ilgesnės brandos.
- Apsaugo nuo nepageidaujamų oksidacinių pokyčių.
- Padeda kurti **kompleksinį, subalansuotą skonį**.
- Yra patikimas sprendimas profesionalams ir smulkiesiems vyndariams.
- Paprasta naudoti, puikiai tirpsta ir leidžia greitai integruoti į vyndarystės procesą.

Tannivin® Structure yra pagamintas iš specialiai išgryninto kuebracho medžio tanino ir turi didelį kiekį proanthocyanidino (kondensuoti taninai).

Enologinės savybės

Raudonųjų vynų spalvos stabilizavimas daugiausia susijęs su tanino-antociano kompleksų formavimusi, kurie lėtai susidaro laikui bėgant.

Laisvieji antocianai, atsipalaidavę fermentacijos pradžioje, yra labai labilūs ir dėl oksidacijos iš dalies sunaikinami. Nestabilūs baltymai tam tikru mastu pašalina natūralius vynuogių taninus, kurie yra atsakingi už spalvos stabilumą ir struktūrą raudonuose vynuose.

Pridedant į vynuogių misą, Tannivin® Structure riboja laisvą antociano oksidaciją ir palengvina vynuogių taninų konservavimą, o tai reiškia, kad išsaugomas natūralios spalvos stabilumas. Tannivin® structura ypač tinka raudono vyno gamybai.

Naudojimas

2 - 30 g / 100L (priklausomai nuo vynuogių prinokimo).

Produkto specialioji granuliato forma leidžia lengvai ištirpinti ir lengvai panaudoti (optimalus tirpimas šiltame vandenyje 40 ° C). Į paruoštą misą įpilkite ir gerai išmaišykite, kad jis būtų tolygiai paskirstytas.

Enologas pataria

Ankstyvas panaudojimo laikas, ilgas kontaktinio laikas ir tinkamos dozės, įtakoja spalvų stabilizavimą ir vyno kompleksiškumą.

Saugojimas

Laikyti vėsioje, sausoje vietoje, atokiau nuo kvapų. Atidaryta pakuotė turėtų būti sandariai uždaroma ir kuo greičiau sunaudojama.

Pagaminta: ERBSLÖH Geisenheim AG, Erbslöhstraße 1, 65366 Geisenheim, Germany, www.erbsloeh.com

papildomiems klausimams

Nuotraukų galerija:



The graphic features three circular icons at the top: a green leaf, a wine glass, and a white container with a green lid. Below the icons, the word "Tanninai" is written in a large, bold, black font. Underneath it, "Tannivin® SR" is written in a slightly smaller, bold, black font. Below the product name, the text "Stabilizuoja ir apsaugo spalvą raudonojo vyno gamyboje" is written in a smaller, regular black font. The graphic is divided into three sections by bold headings: "Produkto aprašymas", "Dozavimas ir naudojimas", and "Laikyti sausoje, sandarioje vietoje". Each section contains a list of bullet points in a regular black font.

Tanninai

Tannivin® SR

Stabilizuoja ir apsaugo spalvą raudonojo vyno gamyboje

Produkto aprašymas

- Pagaminta iš itin grynų quebracho taninų
- Stabilizuoja spalvą formuojant taninų antocianinų kompleksus
- Sumažina reduktyvių kvapų susidarymą
- Idealiai tinka pridėti ankstyvoje fermentacijos stadijoje

Dozavimas ir naudojimas

- 2–50 g / 100 L, priklausomai nuo sunokimo lygio
- Geriau tirpsta ištirpinu karštame vandenyje (–40 °C)

Laikyti sausoje, sandarioje vietoje
pasibaigus kvapų poveikiui