



GRAN-TANNICS

*ENOLOŠKI TANIN IZ QUEBRACHO DRVETA U GRANULAMA VISOKE
RASTVORLJIVOSTI ZA STABILIZACIJU BOJE CRVENIH VINA*

KARAKTERISTIKE

GRAN-TANNICS je enološki tanin dobijen ekstrakcijom u vodi drveta kvebračo-Quebracho (*Schinopsis lorenzii*) koje pripada porodici Anacardiaceae i raste spontano u Južnoj Americi.

GRAN-TANNICS je kondenzovan tanin tipa proantocijanidola, molekulske mase do 4000. Svetle do tamne braon boje, ima manje ili više intenzivan miris nagorelog drveta (barika). Granule su nastale postupkom aglomerizacije, pa je zato lako rastvorljiv u vodi.

GRAN-TANNICS se prvenstveno koristi za zaštitu i stabilizaciju boje crvenih vina, tako što se vezuje sa antocijanima.

GRAN-TANNICS se takođe preporučuje u preradi nedovoljno zrelog grožđa ili grožđa zahvaćenog sivom plesni (*Botrytis cinerea*) jer ovi tanini u izvesnom smislu inaktiviraju tirozinazu grožđa i lakazu *Botrytis cinerea*. U slučaju kratkotrajne maceracije, što ima za posledicu nedostatak prirodnih tanina grožđa, dodatkom **GRAN-TANNICS** tanina se postiže struktura vina i popravljaju se organoleptička svojstva vina.

GRAN-TANNICS ima takođe funkciju regulatora oksido-redukcionog potencijala vina.

DOZIRANJE

10-30g/hl u fazi fermentacije ili na kraju za stabilizaciju boje
15-30g/hl kao inhibitor lakaze
Botrytis cinerea
Preporučuju se prethodne laboratorijske probe za određivanje optimalne doze.

NAČIN UPOTREBE

Rastvoriti potrebnu dozu tanina u vodi ili vinu (sipati tanin u vodu ili vino, ne obrnuto) u odnosu 1:10-1:15 uz energično mešanje i zatim taj rastvor sukcesivno dodati uz mešanje u celu masu.

SASTAV

Kondenzovan tanin Quebracho >92%
Vlaga 6-8%
Gumi arabika <2%

NAČIN ČUVANJA

Čuvati na suvom, hladnom i tamnom mestu. Izbegavati kontakt sa gvožđem, a posebno od rđajućeg čelika. U slučaju takvog kontakta, tanin stvara crni talog i time negativno utiče na organoleptička svojstva vina.

PAKOVANJE

Vreće od 10kg

Za profesionalnu enološku upotrebu

DM 26/04/69

Reg. CE 1493/99