

# TANNI WHITE

## Rostlinný tanin

### Složení

Je enologický tanin extrahovaný ze dřeva Mimózy (*Acacia mollissima*).

### Popis

TANNI WHITE má mimořádně složitou strukturu, kterou tvoří rozvětvené polymery.

TANNI WHITE je při fermentaci velice důležitý, protože zvyšuje chuť a svěžest ovocných vín.

TANNI WHITE při zrání poskytuje aroma typické pro révu.

**TANNI WHITE je nepostradatelný při výrobě šumivých vín.**

**TANNI WHITE je doporučený pro odrůdy Rulandské šedé, Chardonnay a Muškát.**

TANNI WHITE prodlužuje životnost vín.

Produkt je vyroben v souladu se standardy OIV technické normy, jak jsou uvedeny v Codex Oenologique International.

Při použití dodržujte platné normy v oboru.

### Návod na použití

Aplikujte koncem fermentace, během stabilizace a krášení vín.

Rozpusťte požadované množství v 10násobném množství teplé vody a následně aplikujte do celého objemu.

Nepoužívejte kovové předměty ani tvrdou vodu. Použijte maximálně 10 dnů před lahvováním.

Při aplikaci do vína může dojít k reakci s nestabilními proteiny.

### Dávkování

10-40 g/hl bílá vína

### Balení

1 kg sáčky

### Skladování

Skladujte na chladném, tmavém a suchém místě. Pro další použití otevřený produkt důkladně uzavřete.

Chraňte před slunečním zářením. Při dodržení skladovacích podmínek si produkt udrží maximální aktivitu v průběhu 24 měsíců.

Pozor na nežádoucí aroma.

### Právní předpisy

Na základě Zákona č. 350/2011 Sb., o chemických látkách a chemických směsích a o změně některých zákonů (chemický zákon) není tento přípravek klasifikován jako nebezpečný.

Podrobnější informace jsou k dispozici na vyžádání, případně na stránkách [www.harapes.cz](http://www.harapes.cz).

### Ostatní

Veškeré informace jsou poskytovány v dobré víře na základě našich poznatků a tímto neručíme za nesprávné použití produktu.

*Přeloženo volně z originálu společnosti Essedielle, originál na vyžádání. Datum poslední revize 8.7.2018*

*Počet stran: 1*