

# KESTAN BLANC

## Tanin pro enologické použití bílých vín

### Složení

Tanin extrahovaný z vysoce kvalitního kaštanu (*Castanea Sativa*) a Quebracho (*Schinopsis lorentzii*) při kterém se používá pouze voda a alkohol.

### Popis

KESTAN BLANC zlepšuje komplexnost a plnost a aroma bílých vín.

KESTAN BLANC pomáhá stabilizovat barvy bílých vín a zvyšuje stabilitu vín před oxidací.

KESTAN BLANC zabraňuje působení oxidačních enzymů, zejména lakázy a tyrosinázy.

KESTAN BLANC je vhodný pro všechny vinařské kroky.

### **KESTAN BLANC je reaktivní s bílkovinami.**

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

KESTAN BLANC je hnědý prášek.

Při použití dodržujte platné normy v oboru.

### Návod na použití

Aplikujte v celém procesu výroby vína. 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

1-10 g/hl mošty a 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.

*Datum poslední revize: 8.7.2018*

*Počet stran: 1*