



COLORSTAB® SG

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ПРОДУКТ НА ОСНОВЕ ТАНИНА, ДЛЯ ЭНОЛОГИЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

СОСТАВ

Гранулированный продукт, полученный из смеси эллаговых танинов (PREMIUM® LIMOUSIN, экстрагированных из французского дуба), галловых (тара и галл) и катехиновых (зеленый чай) танинов, с синергетическим действием для защиты и стабилизации цвета красных вин.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

COLORSTAB® SG является результатом многолетнего опыта Enologica Vason в применении танинов для виноделия. Различные фракции танинов в COLORSTAB® SG действуют синергетически для фиксации цвета: инактивируют оксидазы, естественным образом присутствующие в винограде или обусловленные *Botrytis cinerea*, образуя стабильные комплексы с антоцианами.

Первый эффект в основном осуществляется галловыми и катехиновыми танинами, которые благодаря своему сильному депротеинизирующему действию денатурируют протеиновую фракцию окислительных ферментов, таким образом блокируя их активность. Фиксация цвета достигается за счет катехиновых танинов, очень тонких танинов, полученных в результате эксклюзивного процесса экстракции из зеленого чая, и за счет эллаготанинов (танин из французского дуба PREMIUM® LIMOUSIN); катехиновые танины являются наиболее реактивными и могут фиксировать антоцианы даже в отсутствие кислорода, в то время как эллаготанинам требуется некоторое количество кислорода для выполнения того же действия. Кроме того, наличие элегантных дубовых танинов (эллагитанинов) и танинов зеленого чая (катехиновых) позволяет использовать этот препарат без потери органолептического баланса вина: соединения, полученные в результате трансформации лигнина, вносят вклад в ноты ванили, которые напоминают вина, созревшие в бочках, а катехиновые танины могут помочь вину выразить свой фруктовый характер. COLORSTAB® SG придает продукту лучшую сохранность и устойчивость к окислению, и в то же время обработанные на нем вина являются ароматически более сложными и насыщенными. COLORSTAB® SG представляет собой гранулированный продукт, быстро растворимый в воде

ПРИМЕНЕНИЕ

COLORSTAB® SG можно использовать во время различных стадий производства красных вин. Он может быть использован в начале мацерации, дроблении и на первых этапах после переливания. В сусле он имеет осветляющее действие.

При использовании COLORSTAB® SG соблюдайте соответствующие действующие правовые нормы.

ООО «ФУДМАШ»

Юридический адрес: 350067, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Душистая, дом 55, кв./оф. 5
Адрес склада: РФ, Краснодарский край, Динской район, пос. Южный, ул. Водозаборная, дом 58
тел./ф: +7 (861) 99-111-65, моб.: +7 (998) 277-01-21 www.f-mash.ru - sale@f-mash.ru





ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Растворите необходимое количество COLORSTAB® SG в воде в соотношении 1:10 (легко растворяется) и добавьте к массе; не используйте металлические предметы или жесткую воду. Гранулы COLORSTAB® SG легко растворяется даже в холодной воде. Мы рекомендуем хорошую оксигенацию (микрооксигенацию с помощью Microdue® Plus - JU.CLA.S.) продуктов, обработанных при помощи COLORSTAB® SG.

ДОЗИРОВКА

10 - 30 г/гл (до 40 г/гл) при мацерации для производства красного вина;
3 - 8 г/гл для производства розовых вин.

УПАКОВКА

5 и 20 кг мешок.
500 г полиламинированный пакет.

ХРАНЕНИЕ

Хранить в прохладном, сухом месте. Надежно закройте открытые упаковки.

ОПАСНОСТЬ

На основании действующих европейских норм продукт классифицирован: не опасный

ООО «ФУДМАШ»

Юридический адрес: 350067, РФ, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. Душистая, дом 55, кв./оф. 5
Адрес склада: РФ, Краснодарский край, Динской район, пос. Южный, ул. Водозаборная, дом 58
тел./ф: +7 (861) 99-111-65, моб.: +7 (998) 277-01-21 www.f-mash.ru - sale@f-mash.ru

