

skleplaffort.pl

Oficjalny przedstawiciel Laffort® w Polsce



TAN'COR GRAND CRU 1 kg tanina

Producent: Laffort

Czas wysyłki: do 14 dni roboczych [NA ZAMÓWIENIE]

Cena

512,67 PLN

Opis produktu

TAN'COR® GRAND CRU



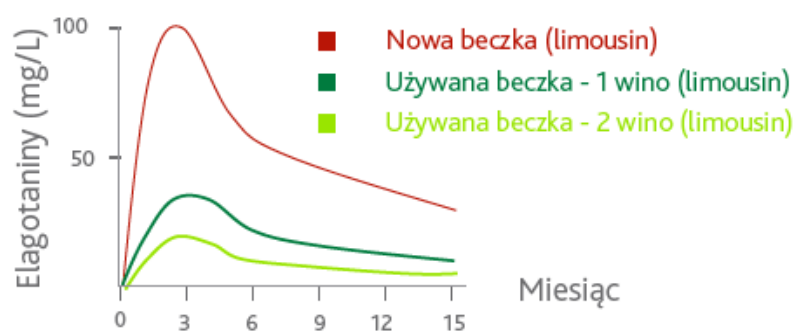
Preparat tanin proantocyjanidowych pochodzących z winogron i tanin elagowych z dębu. Wykorzystuje Instant Dissolving Process (IDP) LAFFORT®.

Do stosowania podczas dojrzewania czerwonego wina. Po fazie fermentacji lub podczas dojrzewania, TAN'COR® GRAND CRU jest używany do:

- Wzmocnienia i zmodyfikowania struktury wina i długości podniebienia.
- Ustabilizowania koloru poprzez połączenie pozostałych wolnych antocyjanów.
- Regulacji zjawiska utleniania-redukcji

Dawkowanie: 5 - 30 g/hL.

CEL	TYP WINA	TANINA	DAWKOWANIE
Równowaga lub poprawa struktury wina.		TANFRESH® TANIN GALALCOOL® SP TANIN VR SKIN®	0.5 - 6 g/hL 2 - 5 g/hL 2 - 10 g/hL
		TANIN VR SKIN® TAN'COR® TAN'COR GRAND CRU® QUERTANIN® RANGE	2 - 10 g/hL 10 - 30 g/hL 5 - 30 g/hL 0.5 - 20 g/hL
Regulacja utleniania zjawiska redukcji.		TANFRESH® TANIN GALALCOOL® SP	0.5 - 6 g/hL 2 - 5 g/hL
		QUERTANIN® RANGE TAN'COR GRAND CRU®	0.5 - 20 g/hL 10 - 20 g/hL
Stabilizacja koloru.		TANIN VR SKIN® TAN'COR GRAND CRU®	20 - 40 g/hL 5 - 30 g/hL



Zawartość garbników wydobywanych z dębu jest niższa w używanych beczkach. Elagowy efekt ochronny tanin zmniejsza się, a wino ulega przedwczesnemu utlenianiu. Dodanie QUERTANIN® pozwala na odtworzenie właściwości buforujących dostarczanych przez taniny pochodzące z nowych beczek, chroniąc w ten sposób wino przed zjawiskami utleniania.

[Katalog produktów Laffort 2023](#)

[Karta produktu ENG](#)

[Arkusz danych bezpieczeństwa ENG](#)