



Solutions for wine making



Exceltan

solubil instant

Exceltan este un preparat de taninuri enologice, la bază fiind taninuri din struguri (proantocianidici) și taninuri elagice, destinat maturării vinurilor roșii de calitate.

AVANTAJ ENOLOGIC

- > Exceltan este o selecție riguroasă de taninuri din struguri și de taninuri elagice care, prin proprietățile antioxidante, bacteriostatice și de ameliorare a limpezirii, întăresc stabilitatea vinurilor.
- > Acestea fac din Exceltan cel mai bine adaptat tanin din selecția noastră pentru maturarea vinurilor roșii de calitate, deoarece el îmbunătățește caracteristicile organoleptice.
- > Forma sa solubilă instantaneu facilitează încorporarea sa omogenă în vin.

DOZA DE UTILIZARE

- > 10-50 g/hL (urmați sfatul enologului sau după teste în laborator).

MODE DE LUCRU

- > Fiind solubil instant, Exceltan este gata de utilizare.
- > Incorporați direct cantitatea de Exceltan în vin, de preferat în timpul unei recirculări pentru asigurarea unei repartizări omogene, cât mai aproape posibil după fermentația malolactică. Exceltan poate fi de asemenea dizolvat în prealabil în de 5-10 ori greutatea sa de apă.

AMBALARE

- > Pungă de 1 Kg.
- > Carton de 10 Kg.

DEPOZITARE

- > Păstrați în ambalajul original închis ermetic.

