

Senso R

Tekutá arabská guma kombinovaná a mannoproteiny a hroznovým taninem pro stabilizaci a harmonizaci vína

Popis produktu

Senso R je tekutý kombinovaný přípravek z arabské gumy, hroznového taninu a mannoproteinů. Speciální složení napomáhá ke koloidní a krystalické stabilitě. Senso R vyrovnává trpké polyfenoly a chuti vína více struktury. Během procesu výroby Senso R zachovává ovocitost vína, která je nepostradatelná pro komplexnost a délku chuti.

Povoleno podle nařízení komise EU č. 934/2019. Uživatel je povinen dodržovat národní předpisy. Laboratorně testováno na čistotu a kvalitu.

Dávkování

Červená vína ... 100 – 300 mL/ 100 L

Bílá/Rose vína ... 50 – 100 mL/ 100 L

Senso R se přidává několik hodin před lahvováním. Doporučujeme nejprve rozmíchat v menším množství vína a po té přidávat pomalu do celého množství za stálého míchání.

Skladování

Skladujte na chladném místě. Načaté balení musí být řádně uzavřeno a obsah spotřebovaný co nejdříve.