

Senso Ü

Kapalná arabská guma kombinovaná s mannoproteiny

Charakteristika: Senso Ü je kombinovaný produkt z arabské gumy a mannoproteinů. Speciální složení podporuje koloidní a krystalickou stabilitu vín. Jedinečné složení polysacharidů dodává Senso Ü svůj zvláštní ochranný charakter proti agresivním taninům.

Oenologické vlastnosti:

- stabilizace vín
- snížení vjemu hořkosti a adstringence
- zakulacení sensoriky vín
- vylepšení pocitu plnosti v ústech
- pečlivý výběr suroviny zaručuje velmi malý vliv na filtraci

Dávkování: 100 - 300 ml/100 l

Oenolog radí: Senso Ü se přidává několik hodin před lahvováním. Senso Ü se doporučuje nejdříve rozpustit ve víně a pomalu za stálého míchání přidat do celé nádrže.

Balení: 5 kg kanystr

Skladování: Chránit před horkem.