

葡萄酒酿酒单宁—丹诺水果

产品名称	葡萄酒酿酒单宁—丹诺水果
公司名称	天津万橡酒业有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:丹诺水果 品牌:Enartis 含量:99 (%)
公司地址	河西区太湖路20号
联系电话	13612186890

产品详情

型号	丹诺水果	品牌	Enartis
含量	99 (%)	有效物质含量	99 (%)
产品规格	1KG/袋	执行标准	该产品适于酿酒，符合EU Reg. 1493/99要求
主要用途	使葡萄酒具有新鲜水果香 气	CAS	符合国际标准

单诺水果

成分

缩合单宁，自白葡萄籽中提取。

特性

外观：米色颗粒，略带葡萄果香。

单诺水果是一款缩合单宁，萃取于新鲜优质的白葡萄籽。这些前花青素单宁与花青素（葡萄酒中的显色分子）相互结合，使其不易被氧化。果皮发酵或者酒精发酵起酵时使用该产品，对葡萄酒颜色的呈现起到良好作用，并且能随着时间推移始终稳定葡萄酒的颜色。

单诺水果用于白葡萄酒的酿制可有效改善葡萄酒的感官特性，在不改变葡萄酒本身结构和酸平衡的基础上，使其具有明显持久的香气。

在用于红葡萄酒的酿制时，单诺水果可使葡萄酒增具新鲜水果的香气。

在提高酒香的同时，由于其具有强收敛性，可减少后期澄清剂的使用。

颗粒状的单诺水果，方便其在水中和酒中溶解，可避免操作过程糊状物的产生。

应用

发酵时，或酒精发酵起酵时使用，可稳定红葡萄酒或桃红葡萄酒的色泽。

在所有葡萄酒中加入都能改善酒的结构和口感的层次感。

应用于汽酒时，有助于减少酵母沉淀，提高酒的结构和口感特性。

用量

发酵时，10-20克/百升

成品酒，3-10克/百升

汽酒的二次发酵，1-3克/百升

使用说明

将单诺水果按1:10和1:20的比例不断搅拌溶于热水（45-50 °）中，然后用配比泵或文丘管送入罐中。建议在实验室中通过实验并品尝后确定用量，使其达到最佳效果。

包装与储存

1千克/袋

密封保存：干燥，通风处保存

开封后：仔细密封，按上述要求保存

该产品适于酿酒，符合eu reg. 1493/99要求。