

TANINI ZA "FINALIZACIJO VINA"




eSSENTIAL


PRIVILÈGE
BLEU


PRIVILÈGE
NOIR



.eSSENTIAL



Otkrijte celoten potencial vašega vina



Tanini iz linije ESSENTIAL so rezultat programa, ki bazira na iskanju najboljšega substrata lesa in uporabe različnih metod ekstrakcije taninov pod različnimi delovnimi pogoji. V skladu z našimi visokimi standardi so tanini linije ESSENTIAL prestali številne kontrole kvalitete z namenom zagotavljanja visoke kvalitete vsakega pakiranja.

Linija ESSENTIAL vam omogoča najti ustrezen tanin za vsako individualno uporabo in tehnični cilj. Podani so tudi predlogi za optimalno doziranje za različite stile vina. Pred tretiranjem vina priporočamo testiranje posameznega tanina z manjšimi-testnimi količinami.





ESSENTIAL OAK PROGRESS je mešanica kondenzatov in tanina hrasta.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Sadnost, sladkost, obstojnost.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNJENJEM		
			1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	10.0-20.0 g/hl			

PRIPOROČENO IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljšo homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt.

PAKIRANJE

500g



.eSSENTIAL PASSION

ESSENTIAL PASSION, kondenzirani tanini ekstrahirani iz lesa jagodočevja in češnje.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Sladkost, sadnost, intenzivna sortnost.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNJENJEM		
				 1.0-5.0 g/hl	 10.0-20.0 g/hl			

PRIPOROČENO IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljšo homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt.

PAKIRANJE

500g



ESSENTIAL OAK SWEET, tanini lesa hrasta.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Kokos, sladkost, intenzivna aroma.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNJENJEM		
				1.0-5.0 g/hl	10.0-20.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	3.0-20.0 g/hl

PRIPOROČENO IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljše homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt. V primeru dozacije pred polnjenjem je potrebno s polnjenjem počakati najmanj 48 ur po dodatku tanina.

PAKIRANJE

500g



.eSSENTIAL OAK STRONG

ESSENTIAL OAK STRONG je mešanica kondenzatov in taninov hrasta.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Liquorice, tobak, struktura, intenzivna aroma, obstojnost okusa.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNJENJEM		
			1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	3.0-20.0 g/hl

PRIPOROČENO IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljše homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt. V primeru dozacije pred polnjenjem je potrebno s polnjenjem počakati najmanj 48 ur po dodatku tanina.

PAKIRANJE

500g



.eSSENTIAL OAK BARREL

ESSENTIAL OAK BARREL je elagotanin hrasta.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Kokos, vanilija, struktura, intenzivna aroma.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNJENJEM		
						1.0-5.0 g/hl	1.0-5.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl

PRIPOROČENO IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljše homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt. V primeru dozacije pred polnjenjem je potrebno s polnjenjem počakati najmanj 48 ur po dodatku tanina.

PAKIRANJE

500g



.eSSENTIAL FRESH

ESSENTIAL FRESH je mešanica kondenzatov in galotaninov.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Svežina, kompleksnost, obstojnost.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNJENJEM		
						0.5-10.0 g/l	1.0-10.0 g/l	1.0-10.0 g/l

PRIPOROČENO IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljše homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt. V primeru dozacije pred polnjenjem je potrebno s polnjenjem počakati najmanj 48 ur po dodatku tanina.

PAKIRANJE

500g



.eSSENTIAL PEL

ESSENTIAL PEL, tanin grozdnih kožic.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Svežina v aromatici, skladnost arome.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNJENJEM		
								
								
1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl

 PRIPOROČENO  IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljše homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt. V primeru dozacije pred polnjenjem je potrebno s polnjenjem počakati najmanj 48 ur po dodatku tanina.

PAKIRANJE

500g



ESSENTIAL PEP, tanin grozdnih pečk.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Stabilnost barve, kompleksnost arome, poudari sortne značilnosti.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNJENJEM		
1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	1.0-10.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl

PRIPOROČENO IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljše homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt. V primeru dozacije pred polnjenjem je potrebno s polnjenjem počakati najmanj 48 ur po dodatku tanina.

PAKIRANJE

500g



.eSSENTIAL FREE OFF

ESSENTIAL FREE OFF je tanin neožganega lesa hrasta.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Pomaga pri reševanju problemov povezanih z reduktivnostjo vina.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNJENJEM		
								
		5.0-10.0 g/hl	0.5-2.0 g/hl	0.5-2.0 g/hl	5.0-20.0 g/hl			

🍷 PRIPOROČENO 💧 IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljšo homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt.

PAKIRANJE

500g



ESSENTIAL FREE VEG je tanin lesa eksotičnih vrst dreves.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Odstranjuje zelene in astringentne note vina.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNJENJEM		
								
			 5.0-10.0 g/hl	 5.0-10.0 g/hl	 10.0-20.0 g/hl			

 PRIPOROČENO  IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljše homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt.

PAKIRANJE

500g



PRIVILÈGE



PRIVILÈGE LINIJA TANINOV

Vsak tannin je unikaten glede fizikalno-kemijskih lastnosti in glede na interakcijo z vinom. PRIVILEGE linija taninov je rezultat skrbne selekcije in kombinacije najboljših izvornih surovin ter uporabe ekskluzivnega procesa ekstrakcije pri nizkih temperaturah in tlakih.

Ekstrakcija pod takšnimi pogoji omogoča sproščanje taninov ki močno pripomorejo k zaznavi strukture ter polnosti in povečajo kompleksnost vin, hkrati pa ohranjajo sortnost trte.



PRIVILÈGE BLEU je mešanica taninov različnih podvrsti lesa hrasta.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Kokos, čokolada, kava, struktura, polnost, intenzivnost arome.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNENJEM		
						 1.0-2.0 g/l	 1.0-2.0 g/l	 1.0-20.0 g/l

PRIPOROČENO IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljše homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt. V primeru dozacije pred polnjenjem je potrebno s polnjenjem počakati najmanj 48 ur po dodatku tanina.

PAKIRANJE 250g





PRIVILÈGE NOIR

PRIVILÈGE NOIR je mešanica taninov različnih podvrsti lesa hrasta.



SENZORIČNE LASTNOSTI: Rdeče jagodičasto sadje, džem, polnost in intenzivnost arome.

UPORABA IN DOZIRANJE

MOŠT			ZORENJE			PRED POLNENJEM		
							 1.0-2.0 g/hl	 1.0-20.0 g/hl

PRIPOROČENO IZRAZITO PRIPOROČENO

NAVODILA ZA UPORABO

Proizvod raztopiti v 10 x večji količini vode, mošta ali vina (napr. 100 g tanina v 1 l tekočine) in med prečrpavanjem dodati v vino, da dosežemo čim boljšo homogenizacijo. Priporočamo predhodno laboratorijsko testiranje na manjši količini vina, da bi ugotovili pravo dozacijo in dosegli želeni tehnični in senzorični efekt. V primeru dozacije pred polnjenjem je potrebno s polnjenjem počakati najmanj 48 ur po dodatku tanina.

PAKIRANJE 250g



DOZIRANJE g/hL

Poskus naredimo na majhni količini za določanje potrebnega odmerka posameznega tanina.

SENZORIČNE LASTNOSTI	MOŠT		ZORENJE		PRED POLNJENJEM		SENZORIČNE LASTNOSTI
							
Essential OAK Progress			1-5	10-20			Sadnost, sladkost, obstojnost
Essential Passion			1-5	10-20			Sladkost, sadnost, intenzivna sortnost
Essential OAK Sweet			1-5	10-20	1-5	3-20	Kokos, sladkost, intenzivna aroma
Essential OAK Strong			1-5	5-20	1-5	3-20	Liquorice, tobak, struktura, intenzivna aroma, obstojnost okusa
Essential OAK Barrel					1-5	5-20	Kokos, vanilija, struktura, intenzivna aroma
Essential Fresh					0.5-10	1-10	Svezina, kompleksnost, obstojnost
Essential PEL	1-10	5-20	1-10	5-20	-10	5-20	Svezina v aromatik, skladnost arome
Essential PEP	1-10	5-20	1-10	5-20	1-10	5-20	Stabilnost barve, kompleksnost arome, poudari sortne značilnosti
Essential Free Off		5-10	0.5-2	5-20			Pomaga pri reševanju problemov povezanih z reduktivnostjo vina
Essential Free Veg			5-10	10-20			Odstranjuje zelene in astringentne note vina
Privilege Bleu					1-2	1-20	Kokos, čokolada, kava, struktura, polnost, intenzivnost arome
Privelege Noir					1-2	1-20	Rdeče jagodičasto sadje, džem, polnost in intenzivnost arome



Perdomini-IOC S.p.A.
 Via Salvo D'Acquisto, 2
 37036 S. Martino B. A. (VR) Italy
 tel. +39-045-8788611 r.a.
 fax +39-045-8780322
 sales office fax +39-045-8780122
 www.perdomini-ioc.com
 info@perdomini-ioc.com



Commerce trgovina d.o.o.
 Mencingerjeva 7
 1000 Ljubljana
 Tel.: +386 (0)1 474 11 13
 Gsm: +386 (0)51 630 306
 rok.felicijan@commerce-lj.si
 www.commerce-lj.si