

Link do produktu: <https://sloikczybutelka.pl/tanina-do-win-czerwonych-coobra-5-g-p-360.html>



Tanina do win czerwonych COOBRA 5 g

Cena	9,00 zł
Numer katalogowy	TAN COOBRA CZERW

Opis produktu

Tanina do wina czerwonego - 5 g | Popraw smak, klarowność i trwałość wina

Tanina do win czerwonych to naturalny dodatek poprawiający smak, strukturę i trwałość domowego wina. Zawiera 5 g czystej taniny – składnika obecnego m.in. w skórkach winogron, odpowiedzialnego za charakterystyczną cierpkość, wytrawność i pikantność czerwonych win.

Zastosowanie taniny w winie:

- **Dawkowanie:** standardowo 5 g na 25 L wina – najlepiej dodawać po fermentacji, przed klarowaniem lub bezpośrednio do miazgi owocowej.
- **Sugerowane dawkowanie próbne:** zacznij od 2,5 g na 25 L i po kilku dniach oceń smak – często mniejsza dawka okazuje się wystarczająca.
- **Działanie:** tanina stabilizuje kolor czerwonego wina, wspomaga proces klarowania i pełni funkcję naturalnego konserwantu.

Dodając taninę do wina, zyskujesz nie tylko pełniejszy smak, ale również lepszy wygląd i dłuższą trwałość trunku. Idealna dla domowych winiarzy, którzy chcą wydobyć maksimum potencjału z czerwonego wina.