



VTAN® SG

**ԲԱՐՁՐ ԼՈՒԾԵԼԻՈՒԹՅԱՄԲ ՀԱՏԻԿԱՎՈՐ
ԱՐՏԱԴՐԱՆՔ ԴԱԲԱՂԱՆՅՈՒԹԻ ՀԻՄՔՈՎ՝
ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ
ՀԱՄԱՐ**



ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆ

Գրանուկացված արտադրանք՝ ստացված էլլագիկ, գալիական (տարա և գալլ) և կատեխինիկ (կանաչ թեյ) դաբաղանյութերի խառնուրդից՝ սինթետիկ ակտիվությամբ՝ կարմիր գինիների գույնի ստացման և կայունացման համար:



ԲՆՈՒԹԱԳԻՐ

V TAN® SG-ն գինեգործության մեջ դաբաղանյութերի կիրառման գործում Enologica Vason-ի բազմամյա փորձի արդյունքն է: Ներկայումս չկա այնպիսի դաբաղանյութ, որն ինքնին կարող է իրականացնել բոլոր գործընթացները, որոնք պահանջվում են գինեգործության այս փուլում: V TAN® SG-ն բնական դաբաղանյութերի մի քանի տեսակների հավասարակշռված խառնուրդ է, որտեղ տարբեր տարրերը միասնական ձևով կատարում են որոշակի հիմնարար գործողություններ՝ պաշտպանելու և/կամ ֆիքսելու համար ներկանյութը՝ ապակտիվացնելով օքսիդազները, որոնք ինքնին առկա են խաղողի մեջ կամ առաջանում են Botrytis cinerea-ի ազդեցությամբ՝ կայուն միացություններ ստեղծելով անտոցիանինների հետ: Պաշտպանությունն իրականացվում է հիմնականում գալիական և կատեխինային դաբաղանյութերով, որոնք ունեն ավելի բարձր դեպրոտեինացնող կարողություն և, հետևաբար, ապականեցնում են օքսիդատիվ ֆերմենտի սպիտակուցային մասը՝ դադարեցնելով դրա գործունեությունը: Գույնի ֆիքսումը երաշխավորված է մանրակրկիտ ընտրված կատեխինային դաբաղանյութերի մասնաբաժնի շնորհիվ, որը բաղկացած է հիմնականում կանաչ թեյից և էլլագիկ տանիններից ստացված դաբաղանյութերից: Կատեխինային դաբաղանյութերն ավելի ռեակտիվ են և ունակ են ֆիքսել անտոցիանները նույնիսկ առանց թթվածնի: Էլլագիկ դաբաղանյութերին ներկանյութը կայունացնելու համար անհրաժեշտ է ավելի շատ թթվածին, սակայն դրանց համաչափ առկայությունը V TAN® SG-ում թույլ է տալիս օգտագործել այս խառնուրդը՝ առանց գինու օրգանոլեպտիկ անհավասարակշռության առաջացման: V TAN® SG-ն ավելի երկար է պահպանում գինին, ավելի մեծ դիմադրություն ապահովելով օքսիդացմանը, ընդ որում գինիներն ավելի համալիր են և ունեն ավելի մեծ խտություն:

V TAN® SG-ն V ենթարկվում է հատիկացման հատուկ մշակման, որն այն անմիջապես լուծելի է դարձնում ջրի մեջ:



ԿԻՐԱՌՈՒՄ

V TAN® SG-ն մշակման նպատակով օգտագործվում է կարմիր գինիների արտադրության համար՝ անմիջապես մանրացումից հետո: Որպես խաղողանյութ օգտագործվելիս այն պարզեցման գործառույթ է իրականացնում:

Օգտագործվում է մանրացման սկզբից, խաղողանյութում, որից հետո՝ գինիներում, գինու տակառները նստվածքից մաքրելուց և գինին կրկին տակառները վերավարձնելուց հետո:

TANNINI

ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԱՆՁՆԱԳԻՐ: 26/11/2019



VTAN® SG

ԲԱՐՁՐ ԼՈՒԾԵԼԻՈՒԹՅԱՄԲ ՀԱՏԻԿԱԿՈՐ
ԱՐՏԱԴՐԱՆՔ ԴԱԲԱՂԱՆՅՈՒԹԻ ՀԻՄՔՈՎ՝
ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ
ՀԱՄԱՐ

(devatting) առաջին փուլերում

V TAN® SG օգտագործելիս հետևեք գործող համապատասխան իրավական
կարգավորումներին:

ENOLOGICA
VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com



VTAN® SG

ԲԱՐՁՐ ԼՈՒԾԵԼԻՈՒԹՅԱՄԲ ՀԱՏԻԿԱՎՈՐ
ԱՐՏԱԴՐԱՆՔ ԴԱԲԱՂԱՆՅՈՒԹԻ ՀԻՄՔՈՎ՝
ԳԻՆԵԳՈՐԾՈՒԹՅԱՆ ՄԵՋ ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ
ՀԱՄԱՐ



ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՑՈՒՑՈՒՄՆԵՐ

V TAN® SG-ն անմիջապես լուծվում է ջրում, որի ընթացքում առաջանում է հատիկների սահմանափակ ձևավորում: V TAN® SG-ի անհրաժեշտ քանակությունը ճշգրտորեն լուծեք 10 բաժնեմաս տաք ջրի մեջ և ավելացրեք զանգվածին: Մի օգտագործեք մետաղական իրեր և կրաքարով հարուստ ջուր: Գունանյութի օպտիմալ կայունացում ստանալու համար խորհուրդ է տրվում V TAN® SG-ով մշակված արտադրանքի պատշաճ թթվածնացում (միկրո-օքսիգենացիա):



ԴՈՋԱՎՈՐՈՒՄ

Կարմիր գինիների արտադրության համար 10-ից 30 գր/հլ
անմիջապես մանրացումից հետո: 3-ից 8 գր/հլ ռոզե գինիների
արտադրության համար:



ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ

500 գր պոլիլամինացված տոպրակներ, 5 և 20 կգ պարկեր:



ԴԱՅԵՍՏԱՎՈՐՈՒՄ

Պահել զով, չոր տեղում, լույսից հեռու: Չգուշորեն կնքել բաց տոպրակները և պարկերը:



ՎՏԱՆԳ

Եվրոպական գործող կանոնակարգերի հիման վրա արտադրանքը դասակարգվում է. ոչ վտանգավոր: