



**КАСТА
ВИНОДЕЛОВ**

www.casta-vinodelov.com

Комплексные технологические решения в виноделии

Применение танинов ЭНАРТИС в виноделии

Проспект



Украина, Одесса, 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel. +38 048 71 71 271
Tel. +38 048 71 71 272
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Молдова Кишинев 2024
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
Tel. +373 22 434492
Fax +373 22 434842
E-mail: enology@mdl.net



Комплексные технологические решения в виноделии

ТАНИНЫ

В зависимости от ботанического происхождения танины классифицируются на конденсированные и гидролизные. По своему составу и этапу, на котором они применяются, танины обладают различными химическими и органолептическими характеристиками. Характеристики танинов зависят также от используемого способа экстракции.

Химический состав танинов в отношении их ботанического происхождения

	Конденсированные Танины	Гидролизные Танины	
	ПРОАНТОЦИАНИДЫ	ГАЛЛОВЫЕ ТАНИНЫ	ЭЛЛАГЕНОВЫЕ ТАНИНЫ
Тага/Галловые орешки			
Дуб/Каштан			
Квебрахо			
Виноград			
	3-флавонольные полимеры	галловая кислота	эллагеновая кислота

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

белые вина

	Аромат	Вкус	Применение	Когда	Дозы
ТАНЕНОЛ КЛАР ЭЛЛАГОВЫЙ ТАНИН	Прожаренное дерево Зеленое дерево	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Осветление, улучшает структуру	Защита винограда Ферментация Оклейка	10 г/Гл 10 г/Гл 10 г/Гл
ТАНЕНОЛ БЛАНК ГАЛЛОВЫЙ ТАНИН	Анис	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Защита от окисления, хелато-образование металла, серный контроль, сокращение запахов	Ферментация	10 г/Гл
ТАНЕНОЛ ЭЛЕГАНС ИЗВЛЕЧЕННЫЙ ИЗ ВИНОГРАДА	Орех Чай Ромашка	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Анти-радикальное действие, усиление структуры Усиление структуры, улучшает и сохраняет фруктовые свойства	Ферментация Вызревание	3-10 г/Гл 3-6 г/Гл

розовые вина

	Аромат	Вкус	Применение	Когда	Дозы
ТАНЕНОЛ РУЖ КОМБИНАЦИЯ КОНДЕНСИРОВАННЫХ И ГИДРОЛИЗНЫХ ТАНИНОВ	Кожа Вишня в сахаре Дерево Специи	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Незрелый виноград, пораженный серой плесенью, стабилизация цвета	Ферментация	5-15 г/Гл
ТАНЕНОЛ РИЧ КОМБИНАЦИЯ ГИДРОЛИЗНЫХ ТАНИНОВ	Прожаренное дерево Кофе Ваниль	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Стабилизация цвета, усиление структуры, улучшение органолептического профиля	Ферментация Вызревание	5-10 г/Гл 5-10 г/Гл
ТАНЕНОЛ ФРУТАН ИЗВЛЕЧЕННЫЙ ИЗ ВИНОГРАДА	Красные фрукты Миндаль Дерево	СТРУКТУРА ТЕРПКОСТЬ ГОРЕЧЬ	Защита цвета, интенсивность аромата	Ферментация Вызревание	10-15 г/Гл 10-15 г/Гл

Украина, Одесса, 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel. +38 048 71 71 271
Tel. +38 048 71 71 272
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Молдова Кишинев 2024
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
Tel. +373 22 434492
Fax +373 22 434842
E-mail: enology@mdl.net



Комплексные технологические решения в виноделии

красные вина

	Аромат	Вкус	Применение	Когда	Дозы
ТАНЕНОЛ КЛАР ЭПАЛОГОВЫЙ ТАНИН	 Прожаренное дерево  Зеленое дерево	СТРУКТУРА  ТЕРПКОСТЬ  ГОРЕЧЬ 	Осветление и стабилизация цвета	Защита винограда	15-20 г/Гл
				Облейка	15-20 г/Гл
ТАНЕНОЛ РУЖ КОМБИНАЦИЯ КОНДЕНСИРОВАННЫХ ТАНИНОВ	 Кожа  Вишня в сахаре  Дерево  Специи	СТРУКТУРА  ТЕРПКОСТЬ  ГОРЕЧЬ 	Осветление и стабилизация цвета	Ферментация	20 г/Гл
				Переливка	10-15 г/Гл
ТАНЕНОЛ РИЧ КОМБИНАЦИЯ ТИДРОЛИЗНЫХ ТАНИНОВ	 Прожаренное дерево  Кофе  Ваниль	СТРУКТУРА  ТЕРПКОСТЬ  ГОРЕЧЬ 	Стабилизация цвета, усиление структуры Улучшает органолептический баланс	Ферментация	20 г/Гл
				Переливка	10-15 г/Гл
				Вызревание	5-15 г/Гл
Микро-оксигенация	3-13 г/Гл				
ТАНЕНОЛ ФРУТАН ИЗВЛЕЧЕННЫЙ ИЗ ВИНОГРАДА	 Красные фрукты  Миндаль  Дерево	СТРУКТУРА  ТЕРПКОСТЬ  ГОРЕЧЬ 	Стабилизация цветовой тональности, интенсивность аромата	Ферментация	15-20 г/Гл
				Переливка	15-20 г/Гл

дубильные таненолы

	Аромат	Вкус	Применение	Когда	Дозы
ТАНЕНОЛ ЭЛЕВАЖ ЭПАЛОГОВЫЙ ТАНИН	 Дерево  Ваниль  Лакрица	СТРУКТУРА  ТЕРПКОСТЬ  ГОРЕЧЬ 	Аромат, усиление свежести и структуры	Вызревание	5-15 г/Гл
				Микро-оксигенация	3-15 г/Гл
ТАНЕНОЛ КЕР ДЕ ШЕН ЭПАЛОГОВЫЙ ТАНИН	 Прожаренное дерево  Какао  Ваниль	СТРУКТУРА  ТЕРПКОСТЬ  СЛАДКОЕ ПОСЛЕВКУСИЕ 	Улучшает структуру, аромат и баланс	Вызревание	5-10 г/Гл
				Микро-оксигенация	3-15 г/Гл

виноградные таненолы

	Аромат	Вкус	Применение	Когда	Дозы
ТАНЕНОЛ ФРУТАН ИЗВЛЕЧЕННЫЙ ИЗ ВИНОГРАДА	 Красные фрукты  Миндаль  Дерево	СТРУКТУРА  ТЕРПКОСТЬ  ГОРЕЧЬ 	Улучшает структуру и органолептический профиль	Вызревание	5-15 г/Гл
				Микро-оксигенация	3-15 г/Гл
ТАНЕНОЛ СКИН ЭКСТРАКТ ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЫ	 Сено  Чай  Виноград	СТРУКТУРА  ТЕРПКОСТЬ  ГОРЕЧЬ 	Утонченность, усиление мягкости и аромата, стабилизация цвета	Вызревание	3-12 г/Гл
				Микро-оксигенация	7-15 г/Гл
ТАНЕНОЛ УВА ЭКСТРАКТ ВИНОГРАДНОЙ КОСТОЧКИ	 Виноград  Белые фрукты  Свежее дерево	СТРУКТУРА  ТЕРПКОСТЬ  ГОРЕЧЬ	Стабилизация цвета и усиление структуры Усиление структуры, интенсивность и органолептическая устойчивость	В конце ЯМБ	4-10 г/Гл
				Вызревание	4-10 г/Гл
Микро-оксигенация	7-15 г/Гл				

Украина, Одесса, 65496
пос. Мизикевича, ул. Строительная, 35
Tel. +38 048 71 71 271
Tel. +38 048 71 71 272
Fax +38 048 71 71 268
E-mail: vino-doma@te.net.ua

Грузия, Телави
+995 599 65 35 45
info_enogrup@te.net.ua

Молдова, Молдова Кишинев 2024
Ул. Зимбрулуй 10, Офис 221
Tel. +373 22 434492
Fax +373 22 434842
E-mail: enology@mdl.net