

	Pôvod	Účel použitia a dávkovanie	Odporúčanie
Tannivin® Amalfi	Zmes hydrolyzovateľných a kondenzovaných tanínov	- Zvyšuje odolnosť vín proti oxidácii - Tvorí ochranný účinok na prekursor aromatických zložiek vín - Biele/Ružové vína 1-15 g/hl 	- zvýrazňuje kvetinové a citrusové aromatické zložky - vína sú „sviežejšie“ - Použitie: víno
Tannivin® Amarena	Zmes hydrolyzovateľných a kondenzovaných tanínov pre červené vína	- Stabilizácia farieb - Stabilizuje redoxný potenciál červených vín - Zosilnenie jemnosti, štruktúry a sladkosti vín - Červené vína 1-15 g/hl 	- v starších a unavených vínach zvýrazňuje ovocné tóny čerstvého červeného ovocia - prináša svieže tóny, vďaka ktorým sú vína „omladené“ - Použitie: ideálne pre víno, ale i rmut a mušt
Tannivin® Elevage	Zmes tanínov z dubového dreva, quebracho a hroznových šupiek	- Poskytuje vínam dĺžku a objem - Vôňa je jemne sladká a lahodná - Odporúčané pre dlhoveké vína - Biele vína 1-5 g/hl - Červené vína 3-20 g/hl 	- harmonizuje vína - zvyšuje hodnotu vína - odporúčané pre stredne plné a plné vína - Použitie: rmut, mušt, víno
Tannivin® Finesse	Komplexná zmes elagických a kondenzovaných tanínov	- Na zvýšenie potenciálu zrenia bohatých, jemných vín - Okrem štruktúry zlepšuje aj senzorickú stránku vín v podobe ich ovocnosti a objemu (hlavne stred chute a dochuť vín) - Biele vína 1-10 g/hl - Červené vína 2-30 g/hl 	- inhibícia oxidácie pri dlhom zrení vín - vhodný pre biele vína vyzrievané v drevených sudoch - pre stredne plné až plné červené vína - Použitie: víno
Tannivin® Galléol	Veľmi čistý tanín z hálok duba. Veľmi vhodný na čírenie a stabilizáciu vďaka silnému náboju.	- Používa sa na zlepšenie štruktúry vína a zníženie oxidácie v rmut, mladom víne a víne. Dodáva vínu opäť svieže a reduktívne arómy, podporuje dlhovekosť - Biele/Ružové vína 1-10 g/hl 	- dodáva bielemu vínu sviežosť a podporuje typickosť odrody - podporuje terroir a mineralitu - Použitie: rmut, mušt, prípadne mladé víno
Tannivin® Grape	Čistý hroznový tanín získaný z úplne vyzretého hrozna	- Zlepšenie tela a štruktúry, väčšia plnosť v strednej časti chute, podporuje ovocné, aromatické tóny, ale aj korenistosť. - Biele/Ružové vína 1-10 g/hl - Červené vína 1-15 g/hl 	- vína sú ovocnejšie, sviežejšie - ideálne pre biele a ružové vína. - ideálne vína so zvyškovým cukrom - Použitie: víno
Tannivin® Premium	Toastovaný dubový tanín so špeciálne vysokým obsahom ellagitanínu	- Podporuje charakter a odrodu - Dodáva vínam dlhotrvajúcu tanínovú štruktúru - Biele/Ružové vína 1-5 g/hl - Červené vína 1-10 g/hl 	- vhodný pre stredne plné až plné biele a červené vína - vo vínach sú jemne podporené tóny praženej kávy, karamelu a kakaa - Použitie: víno
Tannivin® Structure	Zmes quebracho tanínu a proantokyanidínov (kondenzované taníny)	- Stabilizácia farby v červených vínach vytvorením komplexu tanín-antokyan - Veľmi silný antioxidačný účinok - Oddaluje starnutie vín - Červené vína 5-30 g/hl 	- na použitie vo vínach, ktoré sú príliš tenké, alebo vo vínach s oxidačnými tónmi. - výrazne zlepšuje dochuť vín, dodáva im štruktúru - Použitie: rmut
Tannivin® Superb	Je špeciálne vybraný dubový tanín, unikátny proces spracovania bol použitý na odstránenie adstringentných látok	- K získaniu guľatých, harmonických a zamatových vín - Stabilizovanie farby - Odrodová typickosť je dosiahnutá bez toho aby taníny dominovali vo výslednom víne - Červené vína 1-20 g/hl 	- pre stredne plné až plné červené vína - dotvára víno, zvýrazňuje záver vína - Použitie: víno