
Technische Information: Tannin GS

Tannin GS reagiert mit den im Wein befindlichen natürlichen Gerbstoffen, indem es die Polymerisation aus monomeren kurzen Anthocyanen zu farbstabilen, weichen polymeren Anthocyanen fördert. Tannin GS trägt auch zur biologischen Stabilisierung der Weine bei, der Schwefelbedarf sinkt. Des Weiteren erhöht Tannin GS die Komplexität der Weine. Tannin GS ist sowohl für Rotweine, als auch für komplexe Weißweine geeignet.

Anwendung

Tannin GS wird mit einem feinen Sieb auf den Wein aufgestreut und dann eingearbeitet, es löst sich auch relativ gut in wenig heißem Wasser. Anschließend gut einrühren.

Dosierung

1-30 g/hl. Eine Überdosierung kann den Weintyp deutlich verändern, sodass ein Vorversuch im Labor unerlässlich ist.

Eigenschaften

- Förderung der Polymerisation der Anthocyane im Jungweinstadium (Rotweine und komplexe Weißweine)
- Biologische Stabilisierung der Weine
- Durch den Einsatz von Tannin GS wird die Komplexität der Weine erhöht

Besonderheiten

- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich

- Bis zur Füllung muss eine Wartezeit von 8-14 Tagen eingehalten werden

Lagerung

Trocken lagern, bei der Anwendung Einatmen vermeiden.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle