

Technische Information: Oenotannin

Oenotannin wird zur Klärung von Rotweinen eingesetzt. Darüber hinaus reagiert Oenotannin mit den im Wein befindlichen natürlichen Gerbstoffen, indem es die Polymerisation aus monomeren kurzen Anthocyanen zu farbstabilen, weichen polymeren Anthocyanen fördert. Tannin aus abgelagertem Eichenholz enthält weniger raue Anteile als Tannine aus frischem Holz. Oenotannin trägt auch zur biologischen Stabilisierung der Weine bei, so dass der Schwefelbedarf sinkt. Oenotannin eignet sich sowohl für Rotweine, als auch für komplexe Weißweine

Anwendung

OENOTANNIN wirkt am besten im frühen Jungweinstadium, wenn noch kein Schwefel vorhanden ist. Schwefel behindert die Polymerisation und bleicht die Farbe aus. OENOTANNIN wird mit einem feinen Sieb auf den Wein aufgestreut und dann eingearbeitet, es löst sich aber auch relativ gut in wenig heißem Wasser. Ein Belüften mit Brause oder über eine Fritte verstärkt den Effekt deutlich. Bis zur Füllung muss eine Wartezeit von mindesten 8 - 14 Tagen eingehalten werden.

Dosierung

1 - 10 g/hl. Eine Überdosierung kann den Weintyp deutlich verändern, so dass 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 OENOTANNIN 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 Anwendung Staubentwicklung vermeiden.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontroll.