
Technische Information: Tannin FT

Tannin FT reagiert mit den im Wein befindlichen natürlichen Gerbstoffen, indem es die Polymerisation aus monomeren kurzen Anthocyanen zu farbstabilen, weichen polymeren Anthocyanen fördert. Tannin FT trägt auch zur biologischen Stabilisierung der Weine bei, der Schwefelbedarf sinkt. Des Weiteren erhöht Tannin FT die Komplexität der Weine. In der Aromatik hebt sich dieses Tannin besonders durch seine feinen Vanillearomen hervor. Dies kann auch zur sensorischen Abrundung sehr gut verwendet werden. Tannin FT ist sowohl für Rotweine, als auch für komplexe Weißweine geeignet. Da es durch Hydrolyse hergestellt wird, ist es im Gegensatz zu herkömmlichen Tanninen sehr „weich“.

Anwendung

TANNIN FT 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

0,2-10 g/hl. Eine Überdosierung kann den Weintyp deutlich verändern, so dass ein Vorversuch im Labor unerlässlich ist. Bei Weißweinen liegt die Dosage zwischen 0,1-2g/hl

Eigenschaften

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

Besonderheiten

- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- Bis zur Füllung sollte 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.