

Tannin F

Tannin zur Farbstabilisierung (Most und Maische)

PRODUKTINFO

Tannin F verhindert die Oxidation von Farbstoffen bei Rotmost und -maische. Durch die Gabe von Tannin F wird die Rotweinfarbe auch bei der späteren SO₂-Gabe geschützt. Die Farbverluste sind sehr gering. Darüber hinaus fördert Tannin F durch seinen Catechinanteil die frühe geschmackliche Reifung der Rotweine, da die Polymerisation der natürlich vorkommenden Gerbstoffe gefördert wird. Schon im Jungweinstadium ist der Unterschied von behandelten Rotweinen im Vergleich zu unbehandelten deutlich festzustellen.

VORZÜGE

- Steigerung von Volumen und Körper
- Vertiefung der Farbe
- für alle Rotweinmaischen geeignet

ANWENDUNG

Tannin F in der 20-fachen Menge heißem Wasser (60 - 80°C) unter intensivem Rühren lösen. Anschließend gut in das Gebinde einrühren. Die Dosage beträgt 5 - 30 g/hl Maische, je nach Gesundheitszustand des Lesegutes. 5 g/hl bei gesunden Trauben; 10 - 30 g/hl bei anbrüchigem Lesegut.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Förderung der Polymerisation der Anthocyane im Jungweinstadium

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg Aluminiumverbundverpackung
- 10 x 1 kg Karton
- 2,5 kg Aluminiumverbundverpackung
- 4 x 2,5 kg Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

