

## Tannin FT

Tannin aus getoasteter, französischer Eiche

### PRODUKTINFO

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

### VORZÜGE

- Steigerung von Volumen und Körper
- Sensorisch gut geeignet für alle Rotweine

### ANWENDUNG

Tannin FT in der 20-fachen Menge heißem Wasser (60 - 80°C) unter intensivem Rühren lösen. Anschließend gut in das Gebinde einrühren. Die Dosage beträgt im füllfertigen Rotwein 1 - 5 g/hl, im Weißwein 0,1 - 1 g/hl. Es ist stets ein Vorversuch erforderlich.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Klärung von Rotweinen
- Förderung der Polymerisation der Anthocyane im Jungweinstadium

### VERPACKUNGSEINHEITEN

0,5 kg PE-Dose

10 x 0,5 kg im Umkarton

### 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.

