

Tannin OE

Reines Eichentannin aus abgelagerter Eiche

PRODUKTINFO

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

VORZÜGE

- Steigerung von Volumen und Körper
- Vertiefung der Farbe
- Sensorisch sehr gut geeignet für Portugieser, Lemberger, Dornfelder und Trollinger

ANWENDUNG

Tannin OE in der 20-fachen Menge heißem Wasser (60 - 80°C) unter intensivem Rühren lösen. Anschließend gut in das Gebinde einrühren. Die Dosage beträgt im Jungwein 5 - 20 g/hl. Eine hohe Wirkung kann nur erzielt werden, wenn die Gehalte an freier SO₂ möglichst bei Werten <30

mg/l liegen. Höhere Werte blockieren die Reaktionspartner. Eine Belüftung oder Mikrooxigenierung verstärkt den Effekt deutlich. Dosage im füllfertigen Rotwein: 1 - 5 g/hl., im Weißwein 0,3 - 2 g/hl. Im füllfertigen Wein ist 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.