

Tannin T

Tannin aus getoasteter, französischer Eiche

PRODUKTINFO

Tannin T reagiert mit den im Wein befindlichen natürlichen Gerbstoffen, indem es die Polymerisation aus kurzen monomeren Anthocyanen zu farbstabilen, weichen polymeren Anthocyanen fördert. Tannin T trägt auch zur biologischen Stabilisierung der Weine bei, wodurch der Schwefelbedarf sinkt. Tannin T ist sowohl für Rotweine, als auch für komplexe Weißweine geeignet.

VORZÜGE

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

ANWENDUNG

Tannin T 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. Hier ist eine Kombination mit Tannin OE häufig sehr sinnvoll. Im Weißwein beträgt die Dosage 0,2 - 2 g/hl. Es ist immer 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.

