



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, 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 20fachen 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. Die Zugabe sollte spätestens 8 Tage vor der Füllung erfolgen.

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: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in un-
55411 Bingen W: www.zefueg.de serer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.