



## Tannin K

Tannin aus Kastanien

### PRODUKTINFO

Tannin K reagiert mit den im Wein befindlichen natürlichen Gerbstoffen, indem es die Polymerisation aus kurzen monomeren Anthocyanen zu farbstabilen, weichen polymeren Anthocyanen fördert. Tannin K trägt auch zur biologischen Stabilisierung der Weine bei, der Schwefelbedarf sinkt. Des Weiteren erhöht Tannin K die Komplexität der Weine. Tannin K hebt sich besonders durch seine sehr geringe Adstringenz hervor, dadurch kann es zur sensorischen Abrundung sehr gut verwendet werden. Tannin K ist sowohl für Rotweine, als auch für komplexe Weißweine geeignet.

### VORZÜGE

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

### ANWENDUNG

Tannin K in der 20fachen Menge heißem Wasser (60-80°C) unter intensivem Rühren lösen. Anschließend gut in das Gebinde einrühren. Die Dosage beträgt im Jungwein 10-30 g/hl. Eine hohe Wirkung kann nur erzielt werden, wenn die Gehalte an freier SO<sub>2</sub> möglichst bei Werten <30 mg/l liegen. Höhere Werte blockieren die Reaktionspartner. Eine Belüftung oder Mikrooxigenierung verstärkt den Effekt deutlich. Dosage im füllfertigen Rotwein: 1-10 g/hl, im Weißwein 0,5-3 g/hl. Im füllfertigen Wein ist stets ein Vorversuch erforderlich.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

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

### VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg Aluminiumverbundverpackung
- 10 x 1 kg im Karton
- 2,5 kg Aluminiumverbundverpackung
- 4 x 2,5 kg im 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: 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 unse-  
55411 Bingen W: www.zefueg.de W: www.zefueg.de rer 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.