



## 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, 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 20fachen 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 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: 1-5 g/hl., im Weißwein 0,3-2 g/hl. Im

füllfertigen Wein ist 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  
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9  
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de  
55411 Bingen W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer 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.