

Tannin GS

Ausgewählte Tanninzusammensetzung aus Traubenschalen- und Ellagantanninen

PRODUKTINFO

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

VORZÜGE

- Steigerung von Volumen und Körper
- Vertiefung der Farbe
- Sensorisch sehr gut geeignet für Spätburgunder

ANWENDUNG

Tannin GS 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 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 0,1-1 g/hl. Im füllfertigen Wein ist ein Vorversuch erforderlich.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

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

VERPACKUNGSEINHEITEN

0,25 kg PE-Dose
10 x 0,25 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.