

## Tannin S

Reines Traubenschalentannin

### PRODUKTINFO

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

### VORZÜGE

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

### ANWENDUNG

Tannin S in der 20-fachen 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 0,1 - 1 g/hl. Im füll-

fertigen Wein ist 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.

