





TANNINE

# ENARTISTAN ANTIBOTRYTIS

Hydrolysierbares Tannin mit antioxidativen Aktivitäten und Wirkung gegen Oxidasen

	<p><b>ZUSAMMENSETZUNG</b> Mischung aus gallischen Tanninen und ellagischen Kastanientanninen.</p>
	<p><b>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN</b> EnartisTan Antibotrytis ist eine Mischung aus den Tanninen, die Oxidationsprozesse, die Most und Wein schädigen, am wirksamsten begrenzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gallische und ellagische Tannine helfen bei der Eiweiß-Entfernung in Most und Wein sowie bei der Entfernung von Tyrosinase- und Laccase-, Oxidase-Enzymen, die für die Oxidation von Most verantwortlich sind, der aus <i>Botrytis cinerea</i> befallenen Trauben hergestellt wird.</li> <li>Ellagische Tannine chelatisieren sowohl Kupfer als auch Eisen, Metalle, die an der chemischen Oxidation von Wein beteiligt sind. Wobei Kupfer auch bei der Oxidation von Most als Cofaktor der Tyrosinase- und Laccaseaktivität dient.</li> </ul> <p>Bei der Behandlung von Most und Wein aus gesunden Trauben, insbesondere aus Trauben die von <i>Botrytis</i> betroffen sind, verhindert EnartisTan Antibotrytis den Qualitätsverlust, der durch die Oxidation von Farbstoffen und Aromen verursacht wird, und wirkt in Synergie mit SO<sub>2</sub>.</p>
	<p><b>ANWENDUNG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Antioxidative und Anti-Oxidase Behandlung von Most und Wein aus Trauben, die von <i>Botrytis cinerea</i> und Fäulnis betroffen sind</li> <li>Mechanische Weinlese</li> <li>Lange Transportzeit vom Weinberg zum Keller</li> <li>Präfermentative Mazeration</li> <li>Antioxidativer Schutz von Most und Wein</li> <li>Verbesserte Eiweiß-stabilität</li> </ul>
	<p><b>DOSIERUNG</b> Most: 3 - 20 g / hL Wein: 2 - 10 g / hL</p>
	<p><b>GEBRAUCHSANWEISUNG</b> Lösen Sie EnartisTan Antibotrytis im Verhältnis 1:10 in Wasser oder Wein, während Sie kontinuierlich mischen. Zu den Trauben hinzufügen, sobald der Most extrahiert ist. Während des Umpumpens mit einer Dosierpumpe oder einem Venturi-Rohr dem Wein zugeben. Bei der Verwendung in Wein wird empfohlen, Laborversuche durchzuführen, um die sensorische Wirkung des Tannins zu bewerten und die beste Dosierung zu bestimmen. Es wird empfohlen, EnartisTan Antibotrytis in den frühen Stadien der Weinreife hinzuzufügen, es kann jedoch erst 1-2 Wochen vor der Abfüllung hinzugefügt werden. Bei Zugabe kurz vor der Abfüllung ist es wichtig, die Auswirkungen auf die Filtrierbarkeit sowie die Eiweiß- und Kolloidstabilität durch Abschluss vorläufiger Laborversuche zu bewerten.</p>
	<p><b>VERPACKUNG UND LAGERUNG</b> 1 kg, 10 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum lagern. Offene Verpackung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern.</p>

Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.



#### KONFORMITÄT

Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß  
Reg. (EU) 2019/934

Vom TTB zur Weinherstellung zugelassenes Produkt.

Gesetzliche Grenze: Die Restmenge an Tannin darf 0,8 g / l in Weißwein und 3,0 g / l in Rotwein (in Gallussäure) nicht überschreiten. Es darf nur Tannin verwendet werden, das keine Farbe verleiht. Das Gesamtannin darf nicht um mehr als 150 mg / l (in Gerbsäure) erhöht werden.

---

*Die angegebenen Hinweise basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, entbinden den Anwender jedoch nicht von der Einhaltung der notwendigen Sicherheitsvorkehrungen oder von der Verantwortung für die ordnungsgemäße Verwendung des Produkts.*

---