



ENARTIS TAN ELEGANCE

KONDENSIERTES ÖNOLOGISCHES TANNIN

ZUSAMMENSETZUNG

Tannin, kondensiert aus den unvergorenen Traubenschalen weißer Trauben.

ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: mittelfeines Granulat, leicht rötlich, helllederfarben; delikater Geruch nach Kamille und Trauben.

ENARTIS TAN ELEGANCE ist eine Mischung aus kondensierten Tanninen, die vorwiegend aus den Traubenschalen weißer, gesunder, reifer und nicht fermentierter weißer Trauben gewonnen wurden. **ENARTIS TAN ELEGANCE** hat ausgezeichnete antioxidative und antiradikale Eigenschaften.

Das Tannin wird während der Fermentation oder des Abziehens von Weißweinen verwendet:

- Verbessert den Schutz vor Oxidation von Most und Wein,
- Erhält den Farbton frischer und jünger,
- Verbessert die aromatische Frische und die fruchtige Komponente,
- Verbessert die Struktur ohne zu Adstringenz zu führen.

Verwendet während des Ausbaus von Weiß-, Rosé- und Rotweinen

- wird das Aroma betont und die fruchtige Note hervorgehoben;
- verbessert es die Struktur und die geschmackliche Balance, ohne zu Adstringenz oder Trockenheit zu führen.

VERWENDUNG

- Während der Gärung und des Abziehens von Weißwein/-mosten, um den Schutz vor Oxidation zu verbessern, und um Weine mit langanhaltender Frische zu erzeugen.
- Während des Ausbaus von Weiß-, Rosé- und Rotweinen um den Schutz vor Oxidation, eine Frische in der Nase, die Struktur und die geschmackliche Balance zu verbessern.

DOSIERUNG

Während Gärung oder Abziehen: 10 - 15 g/hL

Im Ausbau: 5 - 10 g/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

ENARTIS TAN ELEGANCE in einem Verhältnis von 1:10 in lauwarmen Wasser oder Wein unter ständigem Rühren auflösen. Während des Umpumpens mit Hilfe einer Dosierungspumpe oder einer Venturidüse hinzufügen. Es wird empfohlen, im Voraus Laborversuche durchzuführen um die organoleptische Auswirkung des Tannins auf den Wein zu bewerten und die richtige Dosierung festzustellen. Es wird außerdem empfohlen, **ENARTIS TAN ELEGANCE** in den ersten Fasen des Weinausbaus einzusetzen, bis spätestens ein bis zwei Wochen vor der Flaschenabfüllung. Im Fall der Zugabe kurz vor der Flaschenabfüllung wird empfohlen, die Auswirkung auf die Filtrierbarkeit, die Eiweißstabilität sowie die kolloidale Stabilität des Weines im Vorhinein durch Laboruntersuchungen zu überprüfen.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

1 kg im wiederverschließbaren Beutel

Verschlossene Packung: im kühlen, trockenen und gut durchgelüfteten Raum lagern.

Offene Packung: sorgfältig zuschließen und lagern wie verschlossene Packung.

Produkt zum önologischen Gebrauch, wie vorgesehen von:

Reg. (CE) N. 606/2009