

TANNINE

ENARTISTAN UVA

Önologisches Traubenkern-Tannin

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Kondensiertes Tannin mit hohem Molekulargewicht, extrahiert aus weißen Traubenkernen.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Uva ist ein mikrogranuliertes Tannin, das aus reifen weißen Traubenkernen gewonnen wird. Bei Rot- und Roséweinen erleichtert es zu Beginn der Reifung die Bildung von kondensierten Pigmenten, die eine intensive und dauerhaft stabile Farbe gewährleisten. In Weißweinen verbessert es die Eiweißstabilität und reduziert die Menge an Bentonit, die zur Erzielung von Stabilität erforderlich ist. Darüber hinaus verbessert seine Zugabe die Fruchtaromen und verbessert die Struktur, das Mundgefühl und die Komplexität aller Weinsorten.</p>
	<p>ANWENDUNG Weinbereitung von Rot- und Rosé-Weinen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Förderung der Farbstabilisierung von Most und Wein am Ende der alkoholischen oder malolaktischen Gärung. ▪ Ergänzen Sie den Mangel an natürlichen Polyphenolen in Wein aus unreifen Trauben, die mit hohen Erträgen pro Hektar oder aus jungen Weinbergen hergestellt werden. ▪ Begrenzung der Laccaseaktivität in Weinen aus <i>Botrytis</i>-betroffenen Trauben. <p>Weißwein</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbesserung der Eiweißstabilität. <p>Weiß-, Rot- und Roséweine</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbessern Sie die körperliche und aromatische Komplexität. <p>Sekundärgärung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Erleichtern Sie den Abstich und verbessern Sie den Körper und die aromatische Komplexität.
	<p>DOSIERUNG Rotwein: 3 - 10 g / hl Weißwein: 1 - 5 g / hl Während der Sekundärgärung: 1 - 3 g / hl</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie EnartisTan Uva im Verhältnis 1:10 in Wasser, Wein oder Most, während Sie kontinuierlich mischen. Während des Umpumpens mit einer Dosierpumpe oder einem Venturi-rohr hinzufügen. Die Durchführung von Laborversuchen wird empfohlen, um die sensorische Wirkung des Tannins zu bewerten und die beste Dosierung zu bestimmen. Es wird empfohlen, EnartisTan Uva in den frühen Stadien der Weinalterung 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 vorhergehender Laborversuche zu bewerten.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 0,5 kg; 1 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum lagern. Geöffnete 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.
