








TANNINE

ENARTISTAN UVASPEED

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Kondensiertes Tannin aus den Schalen unvergorener weißer Trauben.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Uvaspeed ist ein Tannin, das aus den Schalen nicht vergorener weißer Trauben speziell für die Behandlung von Wein während des Ausbaus gewonnen wird. Durch die Geschwindigkeit des Extraktionsprozesses wird jegliche Art von Oxidation und mikrobiologischem Abbau vermieden, wodurch ein perfekt intaktes Tannin in seiner nativen Form erhalten wird. Bei Rot- und Roséweinen begünstigt es die Bildung von kondensierten Pigmenten, was langfristig eine intensive und stabile Farbe ermöglicht, wenn das Produkt am Anfang der Alterung zugegeben wird. In Weißweinen verbessert es die Eiweißstabilisierung und reduziert den Einsatz von Bentonit. In allen Weinsorten übt es eine intensive antioxidative Aktivität aus, bewahrt die Struktur und verbessert die Weichheit und den Ausdruck fruchtiger Noten.</p>
	<p>ANWENDUNG Weinbereitung in Rot- und Roséweinen</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Förderung der Farbstabilisierung von Most und Wein am Ende der alkoholischen Gärung oder dem biologischem Säureabbau. ▪ Ergänzung des Mangels an natürlichen Polyphenolen in Wein aus unreifen Trauben, die mit hohen Erträgen pro Hektar oder aus jungen Weinbergen hergestellt wurden. ▪ Begrenzung der Aktivität von Laccase in Weinen aus mit <i>Botrytis</i>-infizierten Trauben. <p>Weißwein</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbessern Sie die Eiweißstabilität. <p>Weiß-, Rot- und Rosé-Weine</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbesserung des Körpers, der aromatischen Komplexität und des Ausdrucks von sortentypischen Fruchtaromen. In einigen Fällen hilft das Produkt, Adstringenz und Bitterkeit zu reduzieren.
	<p>DOSIERUNG Weiß- und Rosé-Weine: 3 - 15 g / hL (0,25 - 1,3 lb / 1000 gal) Rotweine: 5 - 20 g / hL (0,4 - 1,7 lb / 1000 gal)</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie EnartisTan Uvaspeed im Verhältnis 1:10 in Wasser, Wein oder Most, während Sie kontinuierlich mischen. Während des Umpumpens mit einer Dosierpumpe oder einem Venturi-Rohr der Gesamtmenge hinzufügen. Laborversuche werden empfohlen, um die sensorische Wirkung des Tannins zu bewerten und die beste Dosierung zu bestimmen. Obwohl es empfohlen wird, EnartisTan Uvaspeed in den frühen Stadien der Weinreife hinzuzufügen, kann es auch 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 den Abschluss vorhergehender Laborversuche zu bewerten.</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.

	<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>
	<p>KONFORMITÄT Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß Reg. (EU) 2019/934</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.