








TANNINS

ENARTISTAN XC

Önologisches Tannin für die Rot- und Roséwein-Herstellung

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Monokatechine mit niedrigem Molekulargewicht und kondensierte Tannine, die aus dem Holz exotischer Arten und ungerösteter Eiche gewonnen wurden.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan XC ist eine Mischung aus Tanninen, die ausgewählt wurden, um die Farbstabilität junger Rot- und Roséweine zu fördern. EnartisTan XC unterstützt die Bildung von Co-Pigmenten zwischen Katechinen und Anthocyanen im Most. Die Co-Pigmentierung schützt Pigmente vor Oxidation, begrenzt den Farbverlust und intensiviert die Farbe aufgrund hyperchromer und bathochromer Effekte. Mit EnartisTan XC hergestellte Weine haben eine intensivere, dunklere und stabilere Farbe. Eichentannine verbessern die Eiweißstabilität und begünstigen die Farbstabilisierung über Ethanal-Brücken. Die granuliert Form von EnartisTan XC löst sich leicht in Wasser oder Wein, wodurch weniger Staub gebildet wird, der das Kellerpersonal reizen kann.</p>
	<p>ANWENDUNG EnartisTan XC wird Rot- und Rosé-Most hinzugefügt, zur:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Herstellung von Rotweinen, jungen und mittleren Alters ▪ Herstellung von Roséweinen ▪ Verbesserung der Farbstabilität und Intensität von Weinen
	<p>DOSIERUNG Rotweinbereitung: 100-400 g / Tonne (durchschnittliche Dosierung 200 g / Tonne) Roséweinbereitung: 5-15 g / hl (0,4-1,3 lb / 1.000 gal)</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie EnartisTan XC im 10-fachen Gewicht an Wasser oder Wein. Fügen Sie die Lösung während des Mischens langsam dem Most hinzu - verwenden Sie nach Möglichkeit ein Venturi-Rohr.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 1 kg, 15 kg Ungeöffnete Verpackung: An einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren. Geöffnete Verpackung: sorgfältig wieder verschließen und wie ungeöffnete Verpackung aufbewahren.</p>
	<p>KONFORMITÄT Produkt aus Rohmaterial das den folgenden Spezifikationen entspricht: Codex OEnologique International 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.