

# TANIN CAS™

## TANNINE

### Hydrolysierbares Tannin (Eiche)

#### ↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

**TANIN CAS™** ist ein Tannin aus Eichenholz, das aus einer sorgfältigen Auswahl der besten Hölzer des Limousin gewonnen wurde. Ein hochwertiges Material, das für seine zahlreichen, bestens für die Faßherstellung geeigneten Eigenschaften allgemein anerkannt ist.

**TANIN CAS** ist daher insbesondere für die Bereitung von Qualitätsweinen geeignet.

**TANIN CAS™** fördert die Lagerungsfähigkeit, stabilisiert die Farbe und das Bukett, und sorgt allgemein für die Ausgeglichenheit des Weines. Je nachdem, wann es hinzugefügt wird, hilft es bei der Klärung.

Als Bestandteil der nach dem Degorgieren zugegebenen Dosage trägt **TANIN CAS™** zur "Öffnung" bestimmter Jungweine bei.

#### ↘ DURCHFÜHRUNG

**TANIN CAS™** : Das Tannin in der 10fachen Gewichtsmenge an warmem Wasser lösen. Anschließend filtrieren.

• Bei stillen Weinen :

**TANIN CAS™** nach der malolaktischen Gärung und mehrere Wochen vor der Collage (Schönung) oder vor der Filtrierung vor Abfüllung zugeben.

Ein oder mehrere Abstiche mit leichter Lüftung fördern die Entwicklung des Buketts.

**TANIN CAS™** beim Abstechen oder Umpumpen direkt zum Wein geben.

• Bei Schaumweinen :

**TANIN CAS™** direkt in die Versanddosage geben.

Zur Bestimmung der richtigen Dosis sind individuelle Vorversuche notwendig.

#### ↘ DOSAGE

• Bei stillen Weißweinen : 4 bis 10 cl/hL

• Bei Rotweinen : 5 bis 20 cL/hL

• Bei Schaumweinen : 0,25 bis 2 g pro Menge der für 100 Flaschen notwendigen Dosage.

Anm.: Diese Angaben dienen lediglich als Richtlinie.

Es ist immer empfehlenswert, zur richtigen Dosierung eigene Vorversuche durchzuführen.

#### ↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

• 1 kg

In einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Raum bei einer Temperatur zwischen 5 und 25 °C aufbewahren.

Nach dem Öffnen sollte das Produkt schnell aufgebraucht werden.

Eine angebrochene Flasche nicht von einem Jahr zum anderen wiederverwenden.