

# TANIN SR

## TANNINE

Kondensierte Tannine (auf Quebracho-Basis)

### ↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

**TANIN SR** ist ein Extrakt aus Catechin-Tannin mit einem über 70 %-igen Gehalt an Gerbsäure.

Bei der Mazeration von Rotweinen eingesetzt dient es zur Stabilisierung der Farbe.

Fertigen Rotweine verleiht **TANIN SR** Intensität und Struktur.

In geringerer Dosis bei Weißweinen eingesetzt sorgt es für ein gewisses Maß an Rondeur.

### ↘ DURCHFÜHRUNG

**TANIN SR** in lauwarmem Wasser lösen : es wird empfohlen, diese unter Rühren zu tun, um die mögliche Bildung von Klumpen zu vermeiden. Die Lösung beim Umpumpen nach und nach in den Wein geben, um eine gute Homogenisierung zu gewährleisten. Anschließend sorgfältig umrühren.

### ↘ DOSAGE

• Bei der Mazeration :

15 bis 30 g **TANIN SR** pro 100 kg Traubengewicht beim Umpumpen ohne Lüften zugeben.

Die Zugabe in 2 oder 3 Schritten durchführen, um eine bessere Fixierung der Farbe zu gewährleisten.

• Bei der Weinbereitung :

15 bis 30 g **TANIN SR** pro hl beim Umpumpen mit Lüften oder beim Abpumpen und Wiederaufbereiten der Maische zugeben.

### ↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

• Aluminiumbeschichtete Polyethylen-Beutel zu 1 kg, 5 kg und 15kg.

An einem trockenen, gut belüfteten und geruchsfreien Ort bei unter 25 °C aufbewahren.

Das Haltbarkeitsdatum von **TANIN SR** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.