

# TANIN SR TERROIR

## TANNINE

Kondensierte Tannine (reich an Traubentanninen)

### ↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

**TANIN SR TERROIR** ist eine mit Catechin-Tanninen aus Traubenkernen verstärkte Tannin-Mischung.

- Bei der Mazeration von Rotweinen eingesetzt dient es in Verbindung mit Anthocyanen zur Stabilisierung der Farbe. Zudem verstärkt es die antioxidative Wirkung des SO<sub>2</sub>.
- Fertigen Rotweinen verleiht **TANIN SR TERROIR** Intensität und Struktur und trägt bei der Alterung zur Erhaltung der Farbe bei.

### ↘ DURCHFÜHRUNG

**TANIN SR TERROIR** vorzugsweise in warmem Wasser lösen. Die Lösung beim Umpumpen nach und nach in den Wein geben, um eine gute Homogenisierung zu gewährleisten.

### ↘ DOSAGE

- Bei der Weinbereitung :

Die Zugabe erfolgt mit den folgenden Schritten der Weinbereitung :

- Mazeration: Zum Beginn der alkoholischen Gärung 5 bis 15 g **TANIN SR TERROIR** pro hl beim Umpumpen ohne Lüften zugeben.
- Weinbereitung: 5 bis 15 g **TANIN SR TERROIR** pro hl beim Umpumpen mit Lüften oder beim Abpumpen und Wiederauführen der Maische zugeben.

- Beim Ausbau :

Die Zugabe von **TANIN SR TERROIR** verbessert die Struktur flacher Weine durch Lagerung im Faß oder Bottich.

Es werden 5 bis 30 g **TANIN SR TERROIR** pro hl Wein zugegeben.

Es wird empfohlen, bei Zugabe von **TANIN SR TERROIR** eine Lüftung (sowie ggf. eine BISULFIT-Anpassung) durchzuführen.

### ↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- 1 kg, 5 kg, 15 kg, 25 kg, 1 L, 5 L

An einem geruchsfreien Ort bei unter 25 °C lagern.

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