

# TANIN TC

## TANNINE

Hydrolysierbares Tannin (Kastanienholz-Extrakt)

### ↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

**TANIN TC** ist eine hydrolysierbare Gerbsäure (Kastanienholz-Extrakt), die in Kombination mit **TANIN CRISTALLIN** (Fischleim) oder anderen Eiweißleimen (Schweine- oder Fischgelatine) speziell für die Collage (Schönung) von Weinen geeignet ist.

**TANIN TC** wird durch Auflösung in Wasser aus dem Holz des Kastanienbaumes gewonnen.

Durch Reaktion des **TANIN TC** mit dem Leim entsteht ein Niederschlag. Dieser Niederschlag bindet die Partikel, die zur Trübe des Weines führen, und setzt sich am Boden ab. Dadurch wird die Klarheit des Weines deutlich verbessert und die Phenolstruktur des Weines verfeinert.

### ↘ DURCHFÜHRUNG

Das Pulver in der 10fachen Gewichtsmenge an heißem Wasser lösen. Anschließend beim Umpumpen oder mit Hilfe eines Dosiergerätes in den Wein geben.

WICHTIGER HINWEIS :

**TANIN TC** muss in jedem Fall vor Zugabe des Leimes in den Wein gegeben werden.

### ↘ DOSAGE

Zur Bestimmung der richtigen Dosis müssen vor jeder Collage eigene Vorversuche durchgeführt werden.

• Richtlinien:

7 bis 8 g/hL Pulver => kombiniert

Nach dem vollständigen Absetzen des Niederschlags einen Abstich durchführen.

### ↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

• In Säcken zu 100 g, 1 kg, 5 kg und 25 kg

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

Angebrochene Flaschen im nächsten Jahr nicht wieder verwenden.

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