








TANNINE

ENARTISTAN AROM

Önologisches Tannin für Weiß- und Roséweine

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Ellagisches Tannin, inaktivierte Hefe, gallisches Tannin.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Arom ist eine Mischung aus Tanninen und inaktivierte Hefe, die speziell für die Behandlung von Weiß- und Rosésaft entwickelt wurde. Die hydrolysierbaren Tannine mit hohem Molekulargewicht sind besonders reaktiv mit Traubenproteinen, welche die Eiweißstabilität in fertigen Weinen beeinflussen. Die inaktivierte Hefe verleiht Aminosäuren mit antioxidativer Aktivität, die Aroma- und Farbverbindungen schützt und zur Erhaltung der Weinfrische beiträgt. EnartisTan Arom ist besonders wirksam zur Thiol-Konservierung und zur Minderung von krautigen Aromen durch unreife Trauben.</p>
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Antioxidations-Schutz von Most und Wein ▪ Klärung und Stabilisierung von Weiß- und Rosé-most ▪ Verstärkung von tropischen und würzigen Aromen aus Thiolen ▪ Entfernung instabiler Eiweiße während des Absetzens des Saftes ▪ Herstellung von fruchtigen Weinen
	<p>DOSIERUNG 2 - 20 g / hl (0,16-1,7 lb / 1000 gal)</p> <p>Es wird empfohlen, die Zugabe zu aufzuteilen: 5-10 g / hl nach dem Pressen zum Schutz vor Oxidation und zur Eiweißentfernung während des Absetzens und 5-10 g / hl bei der Hefeinokulation, um die Thiol-Produktion zu stimulieren.</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie einen Teil EnartisTan Arom unter ständigem Rühren in 10 Teilen Wasser oder Saft. Fügen Sie die Lösung langsam dem Saft hinzu, während Sie sie nach Möglichkeit mit einem Venturi-Rohr oder einer Dosierpumpe mischen.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN 1 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum lagern. Offene Packung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt wurde aus Rohmaterial erzeugt, welches folgenden Richtlinien entspricht: Codex Œnologique International</p> <p>Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß: Reg. (EU) 2019/934</p> <p>Vom TTB zur Weinherstellung zugelassenes Produkt: Gesetzliche Grenze: Die Restmenge an Tannin darf 0,8 g / l in Weißwein und 3,0 g / l in Rotwein (in Gallussäure) nicht überschreiten. Es darf nur Tannin verwendet werden, das keine Farbe verleiht. Das Gesamtannin darf nicht um mehr als 150 mg / l (in Gerbsäure) erhöht werden.</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.