

TANNINE

ENARTISTAN BLANC

Gallisches Tannin

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Gallisches Tannin</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Blanc ist ein hydrolysierbares Tannin der Gallotannin-Klasse, d. h. durch Säurehydrolyse setzt es eine Kohlenhydrat-fraktion und eine Phenol-fraktion frei, die hauptsächlich aus Gallussäure besteht. Mit seiner hellen Farbe eignet es sich besonders für Weiß- oder Roséweine, bei denen es hilft, durch seine Fähigkeit Metalle zu binden, Eisen- und Kupfertrübungen, zu verhindern. Zudem werden instabile Eiweiße entfernt und die Bildung von 3-Methylbut-2-en-1-thiol, eine Verbindung die für Lichtschäden verantwortlich ist, verhindert. Während des gesamten Weinherstellungsprozesses, von der Vorfermentation bis zur Abfüllung, kann EnartisTan Blanc verwendet werden, um die antibakterielle und antioxidative Wirkung von SO₂ zu stärken und das Auftreten von reduktiven Aromen zu verhindern. Die granuliert Form von EnartisTan Blanc löst sich leicht in Wasser oder Wein und reduziert Staub, welcher das Kellerpersonal reizen kann.</p>
	<p>ANWENDUNG In Weiß- und Rosé-Vinifizierung für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhinderung von Eisen- und Kupfertrübungen ▪ Verbesserung der Klärung und Eiweißstabilität ▪ Verhinderung von Lichtschäden <p>In allen Weinen und Most für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stärkung der antioxidativen und antimikrobiellen Wirkung von SO₂ ▪ Verhindern des Auftretens von reduzierenden Zeichen
	<p>DOSIERUNG Most: 3 - 10 g / hl (0,25 - 0,8 lb / 1.000 gal) Wein: 4 - 8 g / hl (0,3 - 0,7 lb / 1.000 gal)</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie EnartisTan Blanc in dem 10-fachen Gewicht von Wasser, Most oder Wein auf. Fügen Sie die Lösung langsam dem Saft / Wein hinzu, während Sie sie nach Möglichkeit mit einem Venturi-Rohr mischen. Lösen Sie EnartisTan Blanc im Verhältnis 1:10 in Wasser, Most oder Wein, während Sie kontinuierlich mischen. Während des Umpumpens mit einer Dosierpumpe oder einem Venturi-Rohr dem Most / Wein hinzufügen. Vor der Zugabe zum Wein wird empfohlen, Laborversuche durchzuführen, um die sensorische Wirkung des Tannins zu bewerten und die beste Dosierung zu bestimmen. Am besten fügen Sie EnartisTan Blanc während der ersten Alterungsphasen bis zu den letzten 1-2 Wochen vor der Abfüllung hinzu. Bei Zugabe in der Nähe der Abfüllung ist es wichtig, die Auswirkungen auf die Filtrierbarkeit sowie die Protein- und Kolloidstabilität durch Abschluss vorhergehender Laborversuche zu bewerten.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNGSBEDINGUNGEN 1 kg; 12,5 kg Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum lagern. Offene Packung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern.</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.



KONFORMITÄT

Das Produkt entspricht den folgenden Richtlinien:
Codex Œnologique International

Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß:
Reg. (EU) 2019/934

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.

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.
