








TANNINE

ENARTISTAN CITRUS

Tannine für Weiß- und Rosé-Most

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Mischung aus gallischen Tanninen und kondensierten Tanninen, die aus dem Holz exotischer Arten gewonnen wurden.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Citrus wird durch ein spezielles Extraktions- und Trocknungsverfahren bei niedrigen Temperaturen erhalten, bei dem einige natürliche Holzverbindungen erhalten bleiben. Werden diese dem Most hinzugefügt, tragen sie dazu bei, die blumigen und frischen Fruchtnoten des zukünftigen Weins zu verbessern, insbesondere in Kombination mit Hefe mit einer starken β-Glycosidase Aktivität (EnartisFerm Top Essence, EnartisFerm Aroma White, EnartisFerm Vintage White, EnartisFerm ES 181, EnartisFerm Q Citrus). EnartisTan Citrus erhöht auch den Antioxidationsschutz und fördert die Klärung und Entfernung instabiler Eiweiße, wodurch die Eiweiß- und Farbstabilität verbessert wird.</p>
	<p>ANWENDUNG In Weiß und Rosé-Most zur:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbesserung der Eiweißstabilität ▪ Verbesserung der Farbstabilität von Rosé-Weinen ▪ Erhöhung des Antioxidationsschutzes ▪ Verbesserung frischer Sortenaromen (Zitrusfrüchte, Äpfel, weiße Blüten usw.).
	<p>DOSIERUNG 2 - 15 g / hL</p>
	<p>GBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie EnartisTan Citrus im Verhältnis 1:10 in Wasser oder Wein, während Sie kontinuierlich mischen. Während des Umpumpens mit einer Dosierpumpe oder einem Venturi-Rohe dem Wein zugeben.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 1 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum lagern. Offene Verpackung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt wurde aus Rohmaterialien gefertigt, welche folgenden Spezifikationen entsprechen: Codex OEnologique 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.