

TANNINE

ENARTISTAN DARK CHOCOLATE

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Ellagisches Tannin extrahiert aus französischer Eiche.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Dark Chocolate ist ein Tannin aus Limousin-Waldeiche mit langer Lagerung. Es kann zur Schönung, Eiweißstabilisierung von Weiß- und Roséweinen und zur Verringerung des Gehalts an Eisen und anderen Metallen wie Kupfer verwendet werden, die für Trübungs- und Oxidationserscheinungen (Bräunung, Aromaverlust, Erhöhung des Acetaldehydgehalts usw.) verantwortlich sind.</p> <p>Die Verwendung von EnartisTan Dark Chocolate als Weinschönungs- und Stabilisierungsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhindert und behandelt die Bildung reduktiver Noten ▪ Respektiert Struktur und organoleptisches Gleichgewicht ▪ Verbessert die Eichennoten in Weinen, die in Fässern gereift sind
	<p>VERWENDUNG Während der Alterung für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schönung von Weiß- und Rotweinen ▪ Eiweißstabilisierung von Weiß- und Roséweinen ▪ Vermeidung von Trübung und oxidativen Phänomenen durch Eisen und andere Metalle ▪ Erhöhte sensorischen Reinheit ▪ Verlängern der Lebensdauer von Fässern
	<p>DOSIERUNG Weißweine: 0,5 - 5 g / hl Rotweine: 0,5 - 15 g / hl</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie EnartisTan Dark Chocolate im Verhältnis 1:10 in Wasser oder Wein, während Sie kontinuierlich mischen. Während des Über-pumpens mit einer Dosierpumpe oder einer Venturi-Düse dem Wein hinzufügen.</p> <p>Es wird empfohlen, Laborversuche durchzuführen, um die sensorische Wirkung der Tannine zu bewerten und die optimale Dosierung zu bestimmen. Es ist am besten, EnartisTan Dark Chocolate in den ersten Stadien der Alterung bis zu den letzten 1-2 Wochen vor der Abfüllung hinzuzufügen.</p> <p>Bei Zugabe kurz vor der Abfüllung ist es wichtig, die Auswirkungen auf die Filtrierbarkeit sowie die Eiweiß- und Kolloidstabilität durch Abschluss vorausgehender Laborversuche zu bewerten.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 0,5 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchgelüfteten Raum lagern. Geöffnete Verpackung: 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 ist zur önologischen Anwendung erlaubt, wie vorgesehen von:
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. Der Gesamttanningehalt 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.
