








TANNINE

ENARTISTAN FRESH FRUIT

Mischung aus kondensierten Tanninen für den Ausbau

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Mischung aus kondensierten Tanninen aus exotischen Holzarten und frischen weißen Traubenschalen.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Fresh Fruit wird durch ein spezielles Extraktions- und Trocknungsverfahren bei niedriger Temperatur erhalten, was die Oxidation der Polyphenolkomponente und der im ursprünglichen Holz natürlich enthaltenen flüchtigen Substanzen verhindert. Aus diesem Grund reagiert EnartisTan Fresh Fruit mit den Wein-Eiweißen und hat eine große antioxidative Kapazität. EnartisTan Fresh Fruit wird speziell für Weiß- und Rosé-Weine empfohlen und revitalisiert das Weinaroma, reduziert oxidierte und überreife Fruchtnoten, reduziert das Gefühl von Adstringenz, erhöht die Süße und Weichheit und schützt vor Oxidation.</p>
	<p>ANWENDUNG Während der Alterung, insbesondere bei Weiß- und Roséweinen um:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Den antioxidativen Schutz durch Schwefeldioxid zu verbessern ▪ Überreife Fruchtnoten zu reduzieren, welche die Oxidation vorwegnehmen ▪ Das Aroma und Geschmack mit Citrin und floralen Noten zu erfrischen ▪ Aromatische Frische zu verlängern
	<p>DOSIERUNG 0,5 - 10 g / hL</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie EnartisTan Fresh Fruit im Verhältnis 1:10 in Wasser oder Wein, während Sie kontinuierlich mischen. Während des Umpumpens mit einer Dosierpumpe oder einem Venturi-Rohr dem Wein zugeben. Die Durchführung von Laborversuchen wird empfohlen, um die sensorische Wirkung des Tannins zu bewerten und die beste Dosierung zu bestimmen. Während empfohlen wird, EnartisTan Fresh Fruit in den frühen Stadien der Weinalterung hinzuzufügen, kann es erst 1-2 Wochen vor der Abfüllung hinzugefügt werden. Bei Zugabe kurz vor der Abfüllung ist es wichtig, die Auswirkungen auf die Filtrierbarkeit sowie die Eiweiß- und Kolloidstabilität durch Abschluss vorhergehender Laborversuche zu bewerten.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 1 kg 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 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.</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.