

TANNINE

ENARTISTAN MEL

Zubereitung auf Eichentanninbasis

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Flüssige Zubereitung auf Basis von ellagischem Tannin aus Eiche, E414, Schwefeldioxid (0,4% ± 0,1%).</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan MEL ist ein ellagisches Tannin aus französischer Eiche, das speziell für die Behandlung von Weiß- und Rotweinen während der Reifung entwickelt wurde. Es kann zur Schönung, Proteinstabilisierung von Weiß- und Roséweinen verwendet werden sowie zur Verringerung des Eisengehalts und des Gehalts an anderen Metallen wie Kupfer, welche Trübungs- und Oxidationserscheinungen verursachen (Bräunung, Aromaverlust, Erhöhung des Acetaldehydgehalts usw.). Die Verwendung von EnartisTan MEL in Weinen, als Schönungs- und Stabilisierungsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ verhindert und behandelt die Bildung von Reduktionsnoten ▪ respektiert Struktur und organoleptisches Gleichgewicht ▪ verbessert die Eichennoten in Weinen, die in Fässern gereift sind <p>EnartisTan MEL wird in flüssiger Form hergestellt, um die Verwendung zu erleichtern. Das Herstellungsverfahren gewährleistet seine Einheitlichkeit und Langzeitstabilität.</p>
	<p>VERWENDUNG Während der Alterung für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schönung von Weiß- und Rotweinen ▪ Proteinstabilisierung von Weiß- und Roséweinen ▪ Vermeidung von Trübung und oxidativen Phänomenen durch Eisen und andere Metalle ▪ Erhöhte sensorische Reinheit
	<p>DOSIERUNG Weißweine: 1 - 20 ml / hl Rotweine: 2 - 30 ml g / hl</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Verdünnen Sie EnartisTan MEL in 20 Teilen Wein und geben Sie die Lösung zum Rest der zu behandelnden Menge. Es wird empfohlen, mittels Laborversuchen die beste Dosierung zu bestimmen. Es wird auch empfohlen, EnartisTan MEL in den frühen Stadien der Alterung bis maximal 1 - 2 Wochen vor der Abfüllung hinzuzufügen. Bei Zugabe kurz vor der Abfüllung ist es wichtig, die Auswirkungen auf die Filtrierbarkeit sowie die Protein- und Kolloidstabilität des Weins durch Labortests zu überprüfen.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 1 kg</p> <p>Versiegelte Verpackung: An einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren. Geöffnete Verpackung: Vorsichtig verschließen und wie oben angegeben aufbewahren.</p>

Die hier gemachten Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unseres Wissens und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzbestimmungen oder von der sachgemäßen Verwendung des Produkts.



KONFORMITÄT

Das Produkt entspricht den folgenden Spezifikationen:
Codex Œnologique International

Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß:
Reg. (EU) 2019/934

Vom TTB für die 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 Gesamttannin darf nicht um mehr als 150 mg / l (in Gerbsäure) erhöht werden.

Die hier gemachten Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unseres Wissens und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzbestimmungen oder von der sachgemäßen Verwendung des Produkts.
