






TANNINE

ENARTISTAN NAPA

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Ellagisches Tannin extrahiert aus amerikanischer Eiche.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Napa ist ein Tannin aus amerikanischer Eiche, besonders für den Einsatz zur Schöpfung von Weiß- und Rotweinen. Es kann zur Schöpfung, 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, Aromatenverlust, Erhöhung des Acetaldehydgehalts usw.) verantwortlich sind.</p> <p>Die Verwendung von EnartisTan Napa als Weinschönungs- und Stabilisierungsmittel:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ verhindert und behandelt die Bildung reduktiver Noten ▪ respektiert Struktur und organoleptisches Gleichgewicht ▪ verstärkt die Eichennoten in Weinen, die in Fässern gereift sind
	<p>VERWENDUNG Während der Alterung für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schöpfung von Weiß- und Rotweinen ▪ Eiweißstabilisierung von Weiß- und Roséweinen ▪ Vermeidung von Trübungen und oxidativen Phänomenen durch Eisen und andere Metalle ▪ Erhöhte sensorische Reinheit ▪ Verlängerung der Lebensdauer von Fässern
	<p>DOSIERUNG Weißweine: 3-10 g / hl (0,25 - 0,8 lb / 1000 gal) Rotweine: 5-15 g / hl (0,4 - 1,3 lb / 1000 gal)</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie EnartisTan Napa 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. Es wird empfohlen, Laborversuche durchzuführen, um die sensorische Wirkung der Tannine zu bewerten und die optimale Dosierung zu bestimmen. Am besten wird EnartisTan Napa in den ersten Stadien der Alterung bis zu den letzten 1-2 Wochen vor der Abfüllung hinzugefügt. 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 - 1 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.
