




TANNINE

ENARTISTAN SKIN

Önologisches Traubenkern-Tannin

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Kondensierte Tannine mit hohem Molekulargewicht, die aus frischen weißen Traubenschalen gewonnen wurden.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Skin ist ein kondensiertes Tannin, das durch einen spezifischen Extraktionsprozess gewonnen wurde und in der Lage ist, die natürliche Form der in Traubenschalen enthaltenen polyphenolischen Substanzen zu erhalten. Seine besondere chemische Struktur reduziert den Eiweißgehalt im Most und verbessert so die Eiweißstabilisierung von Weißwein und die Farbstabilität von Rotweinen. In Weißwein verbessert es die Klärung sowie die Eiweißstabilität und hilft aufgrund seiner Fähigkeit, Metalle zu chelatisieren, Eisen- und Kupfer Casse-Trübung zu verhindern. In jedem Wein erhöht es den antioxidativen Schutz und bewahrt die Struktur und das fruchtige Aroma. Die Granulatform von EnartisTan Skin erleichtert die Verteilung in Wasser und Wein und verhindert die Staubbildung, die das Kellerpersonal reizen kann.</p>
	<p>ANWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Klärung und Eiweißstabilisierung von Most und Weißwein ▪ Farbstabilisierung bei der Weinbereitung von Rot- und Roséweinen ▪ Verhinderung von Eisen- und Kupfertrübung in Weißwein ▪ Antioxidationsschutz
	<p>DOSIERUNG Moste: 5 - 20 g / hL Weine: 3 - 20 g / hL</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie EnartisTan Skin im Verhältnis 1:10 in Wasser, Wein oder Most, während Sie kontinuierlich mischen. Während des Umpumpens mit einer Dosierpumpe oder einem Venturi-Rohr hinzufügen. Die Durchführung von Laborversuchen wird empfohlen, um die sensorische Wirkung des Tannins zu bewerten und die beste Dosierung zu bestimmen. Es wird empfohlen, EnartisTan Skin in den frühen Stadien der Weinalterung hinzuzufügen, es kann jedoch 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 vorläufiger Laborversuche zu bewerten.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 0,5 kg; 1 kg Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum lagern. Geöffnete Verpackung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern.</p>
	<p>KONFORMITÄT 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.