








TANNINE

ENARTISTAN SLI

Ungeröstetes Eichen-Tannin für antioxidativen Schutz und verlängerte Weinfrische
(Verlängerung der Haltbarkeit)

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Tannin aus ungerösteter amerikanischer Eiche (<i>Quercus alba</i>).</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Das einzigartige Merkmal von EnartisTan SLI ist sein Produktionsprozess: Von der Holzbehandlung bis zum endgültigen Trocknungsprozess des Extrakts werden keine hohen Temperaturen verwendet. Dies verhindert jegliche Art von Oxidation der Tannine und erhöht anders als bei Eichentanninen, die hohen Temperaturen ausgesetzt waren, nicht das Redoxpotential des Weins. Stattdessen wird das Potential leicht verringert und über die Zeit aufrechterhalten.</p> <p>EnartisTan SLI behält alle anderen Eigenschaften von Eichen-Tanninen bei, um Metalle wie Kupfer und Eisen zu chelatisieren, die für den Start von Oxidationsreaktionen verantwortlich sind und um Schwefelkomponenten einzufangen, die für das reduktive Aroma verantwortlich sind. Aufgrund seiner Auswirkung auf das Redoxpotential ist es jedoch effizienter für die Aufrechterhaltung der aromatischen Frische des Weins, indem es den Alterungsprozess verlangsamt und somit seine Haltbarkeit verbessert.</p> <p>Die sorgfältige Auswahl des Holzes und die mindestens 24-monatige Reifung der Dauben, aus denen EnartisTan SLI extrahiert wird stellen sicher, dass keine krautigen oder bitteren Noten vorhanden sind. Dadurch wird der Wein weich und die sensorische Qualität des Weins wird nur minimal beeinträchtigt.</p>
	<p>ANWENDUNG In Weiß-, Rot- und Rosé-weinen für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Antioxidationsschutz: Zur Verwendung während der Lagerung im Weingut, bei der Abfüllung und während jedes Weingutbetriebs, bei dem die Gefahr einer Oxidation des Weins besteht. ▪ Verbesserung der Haltbarkeit von Weinen: Als Antioxidans und Redoxpotential-stabilisator hilft es dabei, den Wein aromatisch und farbfrisch zu erhalten. ▪ Behandlung und Vorbeugung von reduktiven Aromen, die durch die Bildung von Schwefelkomponenten verursacht werden.
	<p>DOSIERUNG Als Antioxidans: 0,5 - 2 g / hl vor jedem Produktionsschritt, bei dem Wein der Luft ausgesetzt wird Weiß- und Roséweine: 0,5 - 8 g / hl Rotweine: 2 - 15 g / hl</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Lösen Sie EnartisTan SLI im Verhältnis 1:10 in Wasser oder Wein, während Sie kontinuierlich mischen. Während des Über-pumpens 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. 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>

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.

	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 0,5 kg</p> <p>Ungeöffnete Verpackung: im kühlen, trockenen und gut durchlüfteten Raum lagern. Offene Packung: sorgfältig verschließen und wie ungeöffnete Verpackung lagern.</p>
	<p>KONFORMITÄT Produkt zur Weinherstellung zugelassen gemäß: Reg. (EU) 2019/934</p> <p>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.