

TANNINS

ENARTISTAN UNICO #1

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Ellagisches Eichentannin</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Unico # 1 ist ein ellagisches Tannin, das mit innovativer Produktionstechnik aus Eichenholz gewonnen wird. Das einzigartige Herstellungsverfahren bei niedrigem Druck und niedriger Temperatur verhindert die Oxidation wünschenswerter flüchtiger Eichenverbindungen, die daher im Tannin intakt und mit flüchtigen Weinverbindungen reaktiv bleiben.</p> <p>Es kann zur Schönung, 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, Aromaverlust, Erhöhung des Acetaldehydgehalts usw.) verantwortlich sind.</p> <p>Die Verwendung von EnartisTan Unico # 1 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"> ▪ Schönung 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 1 - 10 g / hl (0,08 - 0,8 lb / 1000 gal) Rotweine 1 - 15 g / hl (0,08 - 1,2 lb / 1000 gal)</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG EnartisTan Unico # 1 in 5 - 10 Teilen Wasser und Wein unter ständigem Mischen auflösen. Mit einer Dosierpumpe oder einem Venturi-Schlauch dem Gesamtvolumen hinzufügen.</p> <p>Es wird empfohlen, Laborversuche durchzuführen, um die sensorische Wirkung der Tannine zu bewerten und die beste Dosierung zu bestimmen. Am besten fügt man EnartisTan Unico # 1 in den ersten Phasen der Alterung bis zu den letzten 1-2 Wochen vor der Abfüllung hinzu. 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 0,25 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 entspricht den folgenden Richtlinien:
Codex Œnologique International

Produkt zur Weinherstellung zugelassen 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 Gesamtannin 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.
