







TANNINE

ENARTISTAN UNICO # 2

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Kondensiertes Tannin aus dem Holz roter Früchte tragender Bäume.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN EnartisTan Unico # 2 ist ein kondensiertes Tannin, das mit einer innovativen Produktionstechnik aus dem Holz roter Früchte tragender Bäume gewonnen wird. Das einzigartige Herstellungsverfahren bei niedrigem Druck und niedriger Temperatur verhindert die Oxidation gewünschter flüchtiger Eichenverbindungen, die daher im Tannin intakt und mit flüchtigen Weinverbindungen reaktiv bleiben.</p> <p>EnartisTan Unico # 2 kann während der Reifung aller Weinsorten verwendet werden. In Rot- und Roséweinen werden jedoch die besten Ergebnisse hinsichtlich Eiweißstabilisierung, Farbe und Verhinderung von Oxidationsphänomenen (Bräunung, Aromatverlust, Erhöhung des Acetaldehydgehalts usw.) erzielt.</p> <p>Die synergistische Reaktivität von EnartisTan Unico # 2 mit Weinaromamolekülen verstärkt den Ausdruck von Sortenfruchtaromen. Aufgrund der Extraktionstechnik durch welche die Polysaccharidkomponente des Tannins intakt bleibt, werden die Empfindungen von Weichheit, Struktur und Süße erhöht, während die Härte verringert wird.</p>
	<p>VERWENDUNG Während der Alterung für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Schönung von Weiß- und Rotweinen ▪ Eiweiß- und Farbstabilisierung ▪ Vermeidung von Trübungen und oxidativen Phänomenen ▪ Erhöhte sensorische Reinheit
	<p>DOSIERUNG Weißweine 1 - 5 g / hl (0,08 - 0,4 lb / 1000 gal) Rotweine 1 - 15 g / hl (0,08 - 1,2 lb / 1000 gal)</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG EnartisTan Unico # 2 in 5 - 10 Teilen Wasser und Wein unter ständigem Mischen auflösen. Mit einer Dosierpumpe oder einem Venturi-Schlauch dem Gesamtvolumen hinzufügen. 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 # 2 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

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 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.
