

Spezielle Tanninmischung für die Vergärung und Optimierung von Weiß- und Roséweinen

Die neue Lösung für das Tanninmanagement im Weiß- und Roséwein.

ViniTannin™ W ist eine hochreine Tanninmischung, die aus den Schalen weißer Trauben hergestellt wird. Es optimiert das Redox - Potential im Most und erhöht somit die aromatische Stabilität und die Komplexität des Weines. **ViniTannin™ W** verbessert die Struktur im Wein ohne dabei bitter oder adstringierend zu wirken. Zusätzlich wird das Reifepotential der Weine erhöht. **ViniTannin™ W** hilft der vorzeitigen Alterung der Weine entgegen zu wirken, ohne eine erhöhte Gabe von SO₂.

Die Vorteile von **ViniTannin™ W** sind die folgenden:

- **Hochgereinigt, zu 100% natürlich aus qualitativ hochwertigem Traubengut gewonnen.**
- **Optimiert das Redox - Potential und die aromatische Stabilität der Weine.**
- **Exzellente Integration in den Most und im Wein.**
- **Keine bitteren oder adstringierenden Geschmacksnoten.**
- **Einfach in der Handhabung.**

Dosierung

ViniTannin™ W kann in 2 Stadien der Weinbereitung angewandt werden. Während der Gärung und zur Feinabstimmung vor dem Füllen. Die maximale Dosierung hängt von den persönlichen Präferenzen des Weinbereiters ab. Wir empfehlen, die Gesamtmenge aller Zugaben von **10g/hl** nicht zu überschreiten. Die Zugabe von **ViniTannin™ W** sollte immer vor der SO₂ Zugabe erfolgen. Es sollte ein Zeitabstand von 1 Tag vor der SO₂ Zugabe eingehalten werden.

<i>Rebsorte</i>	<i>Gärung</i>	<i>For dem Füllen</i>
<i>Chardonnay</i> <i>Weißburgunder</i> <i>Grauburgunder</i>	1-3 g/hl	0,5-1 g/hl
<i>Sauvignon Blanc</i> <i>Riesling</i>	0,5-1 g/hl	Nicht zu empfehlen
<i>Chenin Blanc</i> <i>Viognier</i>	1-2 g/hl	0,5-1 g/hl

Praktische Hinweise zur Dosierung/Zugabe

1. Lösen sie das **ViniTannin™ W** Pulver im Wein oder warmen Wasser auf. Für 10 g von **ViniTannin™ W**, 250 ml Wasser oder Wein verwenden. Die Optimaltemperatur liegt zwischen 35°C und 40°C.
2. Ansäuern der Suspension mit 5 g Weinsäure/1 Liter.
3. Achten Sie auf eine gleichmäßige Verteilung im Most oder im Wein.

Zusätzliche Informationen

Atmen sie den Pulverstaub dieses Produktes nicht ein! Für Sicherheitsanweisungen beachten Sie bitte das Sicherheitsdatenblatt!

Haltbarkeit und Lagerung:

ViniTannin™ W wird in einer 1kg bzw. 5kg luftdichten und wiederverschließbaren Dose geliefert. Die Haltbarkeit bei (25°C - 30°C) beträgt 24 Monate. Angefangene Dosen sind innerhalb 1 Monats zu verbrauchen.



Spezifikationen ViniTannin™ W

2B FermControl GmbH, FERMENTATION TECHNOLOGY & ENOLOGY

Äußere Erscheinung: hell braunes amorphes Pulver

pH Wert in 10 % wässriger Lösung	5,0-5,5
Dichte	0,6-0,7 g/cm ³
Schwermetalle (PB)	< 20 ppm
Eisen	<10 ppm
Arsen	< 1ppm
Flammpunkt	175°C
Temperaturstabilität	min. 65°C
Trockenmasse	96,0 %
Schimmelpilze	< 2 x10 ³ KBE/g
Bakterienanzahl	< 2 x10 ² KBE/g
Haltbarkeit	min. 24 Monate