

## **TANNIN „Q“ SPEZIAL**

### **Ellagtannin aus bester Allier- und Limousineiche**

TANNIN „Q“ Spezial beeinflusst die Aromatik des Weines positiv und wird auch erfolgreich als Strukturgeber eingesetzt. Die Weine präsentieren sich nach der Zugabe bedeutend voller, geschmeidiger und ausgereifter. Sie zeigen sich auch viel dichter (mouth feeling effect).

**Dosierung und Anwendung:** Rotwein: 5 – 20 g/hl

Dieses wirklich qualitativ hochwertige Tannin wird vor allem in Rotweinen eingesetzt, zeigt ein hervorragendes Ergebnis und rechtfertigt auch den Preis.

Bei einem Einsatz in großen Weißweinen, beispielsweise in Burgundersorten, werden maximal 5 g/hl empfohlen, um den gewünschten Erfolg zu erzielen.

Die gewünschte Menge sollte stets durch einen Vorversuch ermittelt werden!

Die Zugabe erfolgt nach dem biologischen Säureabbau bzw. nach dem Abziehen in der Reifungs/Ausbauphase – am besten einige Wochen vor dem Füllen, um ein Einbinden in den Wein zu ermöglichen. In der 10fachen Menge Wein oder Wasser (möglichst kalkarm) gut vorlösen und dann dem Wein zugeben. Auf perfekte Verteilung ist zu achten. Nach Zugabe von Tanninen sollten weitere Behandlungen erst einige Tage später erfolgen.

**Lagerung:** Kühl, trocken, lichtgeschützt und gut verschlossen.

**E181.** Zugelassen nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen.

**Packungsinhalt:** 500 g

Die Angaben in diesem Prospekt basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie befreien den Anwender wegen möglicher Einflüsse bei der Verarbeitung nicht von eigenen Prüfungen und Versuchen. Eine rechtliche verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften, oder die Eignung für einen bestimmten Einsatzzweck kann aus unseren Angaben nicht abgeleitet werden. Die gültige Gesetzeslage ist vom Anwender in eigener Verantwortung zu beachten.