



# TANNIN-MANAGEMENT - EIN ÜBERBLICK -

Kräftige dunkle Farbe, Fülle und Körper werden bei perfekten Rotweinen vom anspruchsvollen Konsumenten erwartet. Daher werden Tannine bereits in der Maische zur Extraktion und Farbstabilisierung, später auch im Wein zur Verbesserung der Struktur und des vorhandenen Aromakomplexes sehr erfolgreich eingesetzt. Hydrolisierbare Tannine wie Gallotannine wirken antioxidativ. Ellagtannine, welche der gleichen Gruppe angehören werden als Strukturgeber (mouth feeling effect) im fertigen Wein eingesetzt. Kondensierte (Catechin) Tannine zeigen eine farbstabilisierende Wirkung. Hochwertige kondensierte Tannine, die sogenannten Proanthocyanidine, haben neben einer gewissen Schutzwirkung auch die Aufgabe den vorhandenen Aromakomplex zu verstärken und dem Wein eine aromatische, fruchtige Note zu verleihen.

## Das sollten Sie wissen und beachten, um die richtige Entscheidung bei Ihrer Tannin-Auswahl zu treffen:

**1. Gallotannine** aus Gallnüssen oder -äpfeln (aber auch spezielle Catechintannine, bsp.weise aus südamerikanischem Quebracho-Holz) haben beim Einsatz in der Maische die Aufgabe, Extraktion und Farbstabilisierung zu sichern. Maischetannine können strukturiere, farbstabilere und reintönigere Rotweine erzeugen.

**2. Catechintannine**, sofern sie hochwertig (aus Traubenschalen) sind, finden Ihren Einsatz bereits im Jungwein. Das Ziel ist es, dem Wein mehr Eleganz und Balance zu verleihen und vorhandene Aromen zu verstärken. Empfehlung: Allen Rotweinen kurz vor dem Füllen 1g/hl zugeben. Diese Weine bleiben merkbar länger lagerstabil.

**3. Ellagtannine** (aus Eichenhölzern) werden vor allem als Strukturgeber (mouth feeling effect) verwendet. Die Weine zeigen sich nach der Zugabe bedeutend dichter und geschmeidiger. Der Einsatz erfolgt am besten nach einem biologischen Säureabbau in der Reifungsphase, spätestens jedoch 3 Wochen vor dem Füllen, um ein einwandfreies Einbinden zu gewährleisten.

Ellagtannine werden auch gerne in kräftigen Weißweinen, bevorzugt in Burgundersorten, eingesetzt und zeigen verblüffende Ergebnisse.

## Die erforderliche Menge Tannin sollte stets mit einem Vorversuch ermittelt werden.

Anstatt einmal hoch zu dosieren, wählen Sie lieber eine zeitlich und mengenmäßig gestaffelte Zugabe. Damit können Sie die Zeitabhängigkeit der Tanninreife besser beurteilen.

Die Verkostungen sollten erst nach einigen Tagen vorgenommen werden. Sofern Sie Tannine bereits in der Maische verwenden, empfiehlt sich bei gesundem Traubenmaterial auch die Zugabe eines spezifischen Maische-Enzyms, da die Wirkung der Farbausbeute damit sichtbar erhöht wird.

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.