



Tannivin® Finesse

Unterstützt den Ausbau komplexer Rot- und Weißweine

Produktlerläuterung

Tannivin® Finesse ist ein komplexes Tanninprodukt, eine ausgewogene Kombination von Ellagtanninen und kondensierten Tanninen. Tannivin® Finesse wird für die Produktion finessenreicher Weine verwendet, und um das volle Potential für die Reifung von Rotweinen auszuschöpfen.

| | |
|----------|--|
| Vorteile | <ul style="list-style-type: none">• Farbstabilisierung• Strukturgebend• Stabilisierung gegenüber Oxidationsvorgängen• Tannivin® Finesse beugt dem Auftreten von Reduktionsgeschmack (Sur-Lies-Ausbau) vor.• Der Flockulationseffekt im Zuge einer Schönung wird optimiert. |
| Tipp | Durch einen frühen Zugabezeitpunkt wird die Wirkung bezüglich Farbstabilisierung und Komplexität gesteigert. |

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

| | |
|-----------|---|
| Dosage | Rotwein: 2 - 30 g/100 L (je nach Reife des Lesezugs) Weißwein: 1 - 10 g/100 L (je nach Reife des Lesezugs) |
| Anwendung | Aufgrund der speziellen Granulierung ist eine einfache Handhabung gewährleistet. Optimal ist das Auflösen im 40 °C warmen Wasser. Diese Lösung dem Gesamtgebilde zugeben und gut vermischen. |

Lagerung

Tannivin® Finesse ist geruchs-, feuchtigkeits- und lichtgeschützt zu lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.