

# TANFRESH®

Präparat auf Basis von Proanthocyanidinen und Ellagtanninen aus Eichenholz zur sofortigen  
Auflösung für Weiß- und Roséweine.

*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.*

## PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Frischt Weine vor der Flaschenabfüllung auf.
- Wirkt sich auf Struktur und Volumen am Gaumen aus.
- Trägt zum Schutz der Weine vor Oxidationserscheinungen bei.
- Vereinfachung der Klärung.

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform.....Granulat  
Farbe .....hellbraun

Wasserlöslichkeit ..... vollständig

## CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Gesamtphenole ..... > 65 %  
Feuchtigkeit ..... < 10 %  
Asche ..... < 4 %  
Unlösliche Stoffe ..... < 2%

Arsen..... < 3 ppm  
Eisen..... < 50 ppm  
Blei..... < 2 ppm  
Quecksilber..... < 1 ppm  
Cadmium ..... < 1 ppm

## ANWENDUNGSANLEITUNG

### DOSIERUNG

- Weißmost oder -wein: 1 bis 5 g/hL.
- Rosémost oder -wein: 2 bis 6 g/hL.
- Most oder Grundwein für Schaumweine: 0,5 bis 2 g/hL.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## ANWENDUNG

Dank des IDP-Verfahrens (Instant Dissolving Process) kann TANFRESH® während des Umpumpens zur Homogenisierung direkt in den Most bzw. Wein im Übergangsbehälter gestreut werden.

Es wird empfohlen, TANFRESH® dem Wein mindestens zwei Wochen vor der Flaschenabfüllung zuzugeben.

*Bei Weiß- und Roséweinen, die mit CMC stabilisiert wurden, kann eine späte Zugabe (gegen Ende der Lagerung) von Tanninen die kolloidale Stabilität beeinflussen; es wird empfohlen nach Zugabe systematisch einen Eiweißstabilitätstest erneut durchzuführen.*

## LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen vom Boden entfernt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.
- Mindesthaltbarkeit von gut wiederverschlossenen, angebrochenen Packungen: 4 Monate.

## VERPACKUNG

500-gr-Sack – 10-kg-Karton.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*