

# TANIN BDX®

Formulierung aus Proanthocyanidinen und Ellagtanninen für die Rotweinbereitung.

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

## SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

TANIN BDX® vereint die Wirkungen verschiedener Tannine, die für eine optimale Effizienz in rotem Traubengut selektiert und aufbereitet wurden:

- antioxidative Wirkung.
- Hemmung der natürlichen Oxidationsenzyme (Laccase, Tyrosinase) in faulem Lesegut (als Ergänzung zu SO<sub>2</sub>).
- Ausfällung der natürlichen Weinproteine für einen besseren Schutz der weineigenen Tannine (Kamikaze-Effekt).
- Verbesserung der Weinstruktur.

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

|                         |             |             |             |
|-------------------------|-------------|-------------|-------------|
| Erscheinungsform .....  | Pulver      | Farbe ..... | dunkelbraun |
| Wasserlöslichkeit ..... | vollständig |             |             |

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

|                         |        |                   |          |
|-------------------------|--------|-------------------|----------|
| Gesamtphenole .....     | > 65 % | Arsen .....       | < 3 ppm  |
| Feuchtigkeit .....      | < 10 % | Eisen .....       | < 88 ppm |
| Asche .....             | < 4 %  | Blei .....        | < 2 ppm  |
| Unlösliche Stoffe ..... | < 2 %  | Quecksilber ..... | < 1 ppm  |
|                         |        | Cadmium .....     | < 1 ppm  |

## ANWENDUNGSANLEITUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Hoher Anthocyangehalt und/oder Tanninmangel: Tannin-Anthocyan-Verhältnis < 4.
- Mangelnde Tanninreife, die keine intensive Phenolextraktion zulässt.
- Fäulnisbelastete Trauben: Laccaseaktivität > 2 U/mL.

### DOSIERUNG

- Strukturverbesserung: 10 bis 20 g/hL.
- Farbschutz: 20 – 40 g/hL.
- Faules Lesegut: 30 – 50 g/hL.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ANWENDUNG

- Bei gesundem Lesegut: die gesamte Menge beim ersten Überpumpen zu Beginn der alkoholischen Gärung zugeben.
- Bei einer Kaltmazeration vor der Gärung: die gesamte Menge beim ersten Überpumpen zu Beginn der alkoholischen Gärung zugeben.
- Bei beschädigtem Lesegut: die gesamte Menge so früh wie möglich zugeben, idealerweise in die Traubenannahmewanne.

## LAGERUNG

- In der Originalverpackung an einem trockenen und geruchsneutralen Ort bei nicht zu hoher Temperatur vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit (ungeöffnete Packung): 4 Jahre.
- Mindesthaltbarkeit gut wiederverschlossener angebrochener Packungen: 4 Monate.

## VERPACKUNG

5-kg-Beutel; 350-kg-Boxpalette

