TANIN BDX®GR

Formulierung aus sofort löslichen (IDP-Verfahren) 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 (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

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

- Hemmung der natürlichen Oxidationsenzyme (Laccase, Tyrosinase) in faulem Lesegut (als Ergänzung zu SO_2).
- Ausfällung der natürlichen Weinproteine für einen besseren Schutz der weineigenen Tannine (Opferwirkung).
- Verbesserung der Weinstruktur.
- Erleichtert die Klärung.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Granulat
Wasserlöslichkeit	vollständig
Farbe	dunkelbraun

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Gesamtphenole (%)	> 65
Feuchtigkeit (%)	< 10
Asche (%)	< 5
Unlösliche Stoffe (%)	< 5
Arsen (ppm)	< 3
Eisen (ppm)	< 88
Blei (ppm)	< 2
Quecksilber (ppm)	< 0.5
Cadmium (ppm)	< 0.5

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

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

DOSIERUNG

Klärhilfsmittel: 10 - 30 g/hL.

Farbschutz: 20 - 40 g/hL.

Hemmung der Laccase-Aktivität: 30 - 80 g/hL.

LAFFORT
l'œnologie par nature

EINSATZ

Das IDP-Verfahren ermöglicht die vollständige Löslichkeit der Tannine im Wein und macht eine vorangehende Lösung der Tannine in Wasser überflüssig. Eine homogene Verteilung bei der Zugabe in die Trauben oder den Wein ist allerdings empfehlenswert.

- 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.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 5 Jahre.

VERPACKUNG

5-kg-Beutel; 350-kg-Boxpalette

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BM - AP - 09.06.23 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.