

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 (EG) Nr. 606/2009.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

TANIN BDX® GR 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 SO₂).
- Ausfällung der natürlichen Weinproteine für einen besseren Schutz der weineigenen Tannine (Kamikaze-Effekt).
- Verbesserung der Weinstruktur.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Granulat	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

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.

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

