TANIN VR GRAPE®

Aus Trauben extrahierte Proanthocyanide zur sofortigen Lösung (IDP-Verfahren (Instant Dissolving Process).

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

Dank einer optimalen Gewinnung enthält **TANIN VR GRAPE®** nur vernachlässigbare Mengen an Phenolsäure (Substrat der *Brettanomyces*). Während der Gärung und der Reifung dient **TANIN VR GRAPE®** dazu:

- das Ungleichgewicht des natürlichen Traubentannins (mangelnde Phenolreife oder ein ungünstiges Verhältnis von Tanninen zu Anthocyanen) auszugleichen.
- durch die Bildung von Tannin-Antocyan-Komplexen die Farbe zu stabilisieren.
- Hemmung der Laccase-Aktivität.
- die Klärung zu erleichtern.

VERSUCHERGEBNISSE

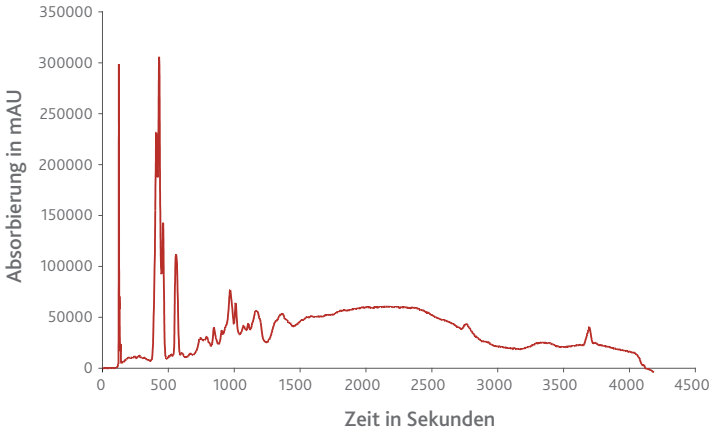
- **TANIN VR GRAPE®** ist eine sehr reine Substanz mit einem äußerst geringen Phenolsäuregehalt.

	Kumarinsäure		Ferulinsäure	
	frei	verestert	frei	verestert
Traubentannin	175	550	25	150
Tannin aus Traubenhaut	538	4120	11	185
Traubentannin	88	225	13	88
Tannin aus Traubenhaut	124	1643	22	197
TANIN VR GRAPE®	63	275	25	100

Unterschiedlicher Phenolsäuregehalt von **TANIN VR GRAPE®** *und diverser im Handel erhältlicher Tannine*

LAFFORT
l'œnologie par nature

- Der mittlere Polymerisationsgrad von **TANIN VR GRAPE®** verleiht diesem Präparat sensorische und physikalisch-chemische Eigenschaften, die den Tanninen der Traubenhaut entsprechen.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Aspekt	Granulat
Löslichkeit in Wasser	vollkommen
Farbe	dunkelbraun

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Gesamtphenole (%)	> 65	Eisen (ppm)	< 50
Feuchtigkeit (%)	< 10	Blei (ppm)	< 2
Asche (%)	<5	Quecksilber (ppm)	< 0,5
Unlösliche Stoffe (%)	< 5	Cadmium (ppm)	< 0,5
Arsen (ppm)	< 3	SO_2 (ppm)	> 10

ANWENDUNG

DOSIERUNG

- Klärhilfsmittel: 10 - 30 g/hL.
- Farbstabilisierung: 20 - 40 g/hL.
- Hemmung der Laccase-Aktivität : 10 - 30 g/hL.

EINSATZ

Das **IDP**-Verfahren gestattet es, **TANIN VR GRAPE®** während der Remontage (Homogenisieren) direkt in den Weinmost oder in den Wein zu streuen.

Wenn sich die Farbe stabilisiert, wird **TANIN VR GRAPE®** während der Remontage zu Beginn der Gärung, hinzugefügt.

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

Beutel zu 500 g - Karton zu 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

BN - AS- 09.01.24 - 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.