

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE

Präparat aus Proanthocyanidinen und Ellagttanninen zur sofortigen Lösung (Instant Dissolving Process) für die Vinifikation von Rotweinen.

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

TANIN VR SUPRA® ÉLÉGANCE vereint die Wirkungen verschiedener Tannine, die für eine maximale Effizienz ohne gleichzeitige Erhöhung von Bitterkeit und Adstringenz ausgewählt und aufbereitet wurden:

- Ausfällung natürlicher Mostproteine für einen besseren Schutz der traubeneigenen Tannine (Opferwirkung).
- Hemmung von natürlichen Oxidationsenzymen (Laccase, Tyrosinase) im Fall einer geringen Lesegutqualität (zusätzlich zu SO₂).
- Weinbereitung von Trauben, die eine mangelnde Phenolreife oder ein ungünstiges Verhältnis von Tanninen zu Anthocyanen aufweisen.
- Schutz der Trauben, deren Qualität durch *Botrytis cinerea* beeinträchtigt ist.
- Verbesserung der Schöpfung.
- Antioxidationswirkung zum Schutz der Farbe.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Granulat Farbe mehr oder weniger stark gelbbraunlich
Wasserlöslichkeit vollständig

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Gesamtphenole (%) > 65	Arsen (ppm) < 3
Feuchtigkeit (%) < 10	Eisen (ppm) < 50
Asche (%) < 5	Blei (ppm) < 2
Unlösliche Inhaltsstoffe (%) < 5	Quecksilber (ppm) < 0.5
	Cadmium (ppm) < 0.5



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Hohe Reaktionsfreudigkeit mit Proteinen.
- Hoher Anthocyangehalt und/oder Tanninmangel: Verhältnis von Tanninen zu Anthocyanen <4.
- Mangelnde Tanninreife, die keine allzu starke Phenolextraktion zulässt.
- Beschädigtes Lesegut: Laccaseaktivität > 2 U/mL.

EINSATZ

Das IDP-Verfahren (Instant Dissolving Process) gewährleistet eine vollständige Löslichkeit im Wein und macht eine vorherige Lösung der Tannine in Wasser überflüssig. Eine homogene Verteilung bei der Zugabe in die Maische oder den Wein ist allerdings empfehlenswert.

- Bei guter Lesegutqualität: die gesamte Dosis während der ersten Remontage zu Beginn der alkoholischen Gärung hinzufügen.
- Bei einer Kaltmazeration vor der Gärung: die gesamte Dosis während der ersten Remontage zu Beginn der alkoholischen Gärung hinzufügen.
- 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.

DOSIERUNG

- Klärhilfsmittel: 10 – 30 g/hL.
- Schutz die Farbe: 20 - 40 g/hL.
- Hemmung der Laccase-Aktivität: 30 – 80 g/hL.

VERPACKUNG

- Beutel zu 1 Kg – Karton zu 10 Kg.
- Beutel zu 5 Kg – Karton zu 10 Kg.

