

TANIN VR SUPRA®

Präparat aus Proanthocyanidinen und Ellagtanninen 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 (EG) Nr. 606/2009.

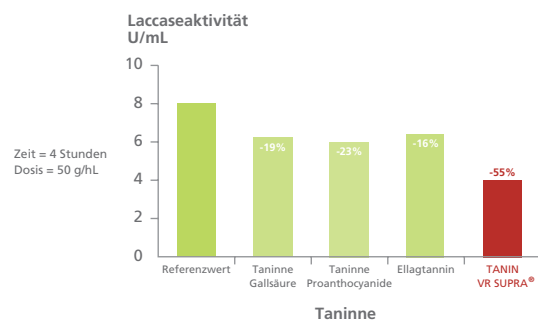
SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

TANIN VR SUPRA® vereint die Wirkungen verschiedener Tannine, die für eine maximale Effizienz ohne Beimengung von Bitterstoffen ausgewählt und aufbereitet wurden:

- Antioxidationswirkung zum Schutz die Farbe.
- Verfeinerung der Weinstruktur durch Einwirkung auf den mittleren Mundraum.
- Ausfällung natürlicher Weinproteine für einen besseren Schutz der weineigenen Tannine (Kamikazeeffekt).
- Hemmung von natürlichen Oxidationsenzymen (Laccase, Tyrosinase) im Fall einer geringen Lesegutqualität (Beimengung von SO₂).
- Weinbereitung von Trauben, die eine mangelnde Phenolreife oder ein ungünstiges Verhältnis von Tanninen zu Anthocyanen aufweisen.
- Schutz bei der Weinbereitung von Trauben, deren Qualität durch *Botrytis cinerea* minderwertig ausfällt.
- Verbesserung der Schönung.

VERSUCHSERGEBNISSE

- Hemmung der Laccaseaktivität bei botrytisbefallenen Trauben: bis zu 55-prozentige Verringerung der Laccaseaktivität innerhalb von vier Stunden nach der Anwendung im Vergleich zu einer 20-prozentigen Verringerung der Laccaseaktivität nur mit Proanthocyanidinen allein.



- Schutz die Farbe: die Referenzwerte der Anthocyane und der Phenolkomplexe sind bei dem Wein, der mit **TANIN VR SUPRA®** behandelt wird, besser.

ROTWEIN ANALYSE NACH DER 1. HÄLFTE DES AUSBAUS	KONTROLLE		MIT TANIN VR SUPRA® BEHANDELTEN WEIN	
	1	2	1	2
Index der Gesamtphenolgehalts (DO 280)	45,7	45,8	48,9	48,7
Farbintensität	1,02	1,04	1,16	1,11
Veränderte Farbintensität	1,23	1,26	1,42	1,35
Anthocyan-Komplexe (stabil)	26,2	28,1	38,0	34,4



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform..... Granulat
Wasserlöslichkeit..... vollständig

Farbe..... mehr oder weniger
stark gelbbräunlich

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Gesamtphenole > 65 %
Feuchtigkeit < 7 %
Asche..... <4 %
Unlösliche Inhaltsstoffe <2%

Arsen..... < 3 ppm
Eisen..... < 60 ppm
Blei..... < 2 ppm
Quecksilber..... < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- 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.

DOSIERUNG

- Strukturveredelung: 10 bis 20 g/hL.
- Schutz die Farbe : 20 bis 40 g/hL.
- Behandlung von beschädigtem Lesegut: 30-80 g/hL.

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.

LAGERUNG

- An einem trockenen Ort aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: ungeöffnete Packung 4 Jahre ab Abpackdatum.
- Geöffnete Packung: 4 Monate haltbar.

VERPACKUNG

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

