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 (EU) 2019/934.

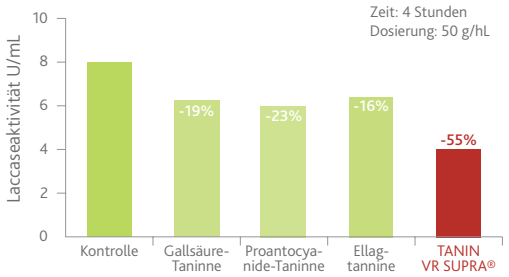
SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

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

- Ausfällung natürlicher Mostproteine für einen besseren Schutz der traubeneigenen Tannine (Opferwirkung).
- Hemmung von natürlichen Oxidationsenzymen (Laccase, Tyrosinase) im Fall einer geringen Lesegutqualität (zusätzlich zu SO_2).
- 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 Schönung.
- Antioxidationswirkung zum Schutz der Farbe.

VERSUCHSERGEBNISSE

- Hemmung der Laccaseaktivität bei *Botrytis Cinérea* 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®** BEHANDELTER WEIN	
	1	2	1	1
Index der Gesamtphenolgehalts (OD 280)	45,7	45,8	45,7	45,7
Farbintensität (OD 520)	1,02	1,04	1,16	1,11
Veränderte Farbintensität (OD 420 + 520 + 620)	1,23	1,26	1,42	1,35
Anthocyan-Komplexe (stabil) (%)	26,2	28,1	38	34,4

LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	granulat
Wasserlöslichkeit	vollständig
Farbe	mehr oder weniger stark gelbbräunlich

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Gesamtphenole (%)	> 65
Feuchtigkeit (%)	< 10
Asche (%)	<5
Unlösliche Inhaltsstoffe (%)	<5
Arsen (ppm)	< 3
Eisen (ppm)	< 75
Blei (ppm)	< 2
Quecksilber (ppm)	< 0.5
Cadmium (ppm)	< 0.5

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.

DOSIERUNG

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

- 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 1 Kg – Karton zu 10 Kg.

Beutel zu 5 Kg – 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

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.