

TANSPARK®

Lösung aus Gallotanninen und Kastanien-Tanninen zur Herstellung von Schaumweinen.

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.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

TANSPARK® ermöglicht Folgendes:

- Das Potenzial von Grundweinen hinsichtlich Struktur und Sensorik für die zweite Gärung zu erhalten.
- In Kombination mit der Rüttelhilfe **CLEANSPARK®** für einen zugleich elastischen und kompakten Trub zu sorgen, um später einen optimalen Rüttelvorgang zu garantieren.
- Eine leichte Schönung ohne dem Wein Adstringenz zu verleihen.
- Das Redoxpotenzial zu erhalten und so die Lagerung auf Latten zu verbessern.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform flüssig

Farbe dunkelbraun

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Tannine > 65 %

Eisen..... < 80 ppm

Asche < 4 %

Blei..... < 2 ppm

Schwefeldioxid 1 g/L

Quecksilber..... < 1 ppm

Arsen < 3 ppm

Cadmium < 1 ppm

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

TANSPARK® muss dem Grundwein vor der Rüttelhilfe **CLEANSPARK®** beigemischt werden.

DOSIERUNG

2 - 6 cL/hL Wein, dem ein Tiragelikör zugegeben werden soll.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt an einem trockenen und geruchsfreien Ort bei Raumtemperatur (5 - 22°C) lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 1 Jahr für originalverpackte, ungeöffnete Packungen, die vor Licht geschützt, an einem trockenen und geruchsfreien Ort gelagert werden. Geöffnete Packungen rasch aufbrauchen.

VERPACKUNG

1L- und 5L-Kanister.



LAFFORT

L'œnologie par nature