

# 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 (EU) 2019/934.*

## 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 **CLEANSARK®** 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

Gesamtphenole (%) ..... > 65	Eisen (ppm) ..... < 80
Asche (%) ..... < 4	Blei (ppm) ..... < 2
Schwefeldioxid (g/L) ..... 1	Quecksilber (ppm) ..... < 1
Arsen (ppm) ..... < 3	Cadmium (ppm) ..... < 1

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

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

### DOSIERUNG

20 - 60 mL/hL Wein, dem ein Tiragelikör zugegeben werden soll.

### EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (frostgeschützt) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 1 Jahr.

### VERPACKUNG

1L- und 5L-Kanister.

