

WEINTYP



TanFinesse®

Structure&Length

Untoasted Eichentannin – für Struktur und Länge

ZERTIFIKATE



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,25–40 g/hl; während der Reifung und/oder kurz vor der Füllung zur Feinabstimmung

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein oder Wasser unter ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Struktur und der Länge des Weines; Erhöhung der Feingliedrigkeit; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials; Expression: Frucht des Weines, Frische.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Länge im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Für jeden Wein geeignet – je kräftiger und körperreicher der Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. Bei leichten Weinen empfiehlt sich eine Dosierung von 0,25–0,5 g/hl, während man bei kräftigen Weinen die Einsatzmenge bis zu 40 g/hl erhöhen kann. Es gilt, je kräftiger und körperreicher der Wein, desto höher die mögliche Dosierung. Die Aufwandsmenge richtet sich nach dem Ziel und sollte mit Vorversuchen ermittelt werden. Je nach gewünschtem Profil empfiehlt sich eine Kombination unterschiedlicher Tannine und/oder mit BalanceFinesse-Produkten.

