

WEINTYP



TanFinesse®

Intense Toasted Oak

Intense Toasted Eichentannin – für die Struktur und aromatische Expression

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 Expression des Weines; Erhöhung der aromatischen Komplexität; Verfeinerung und Unterstützung der Aromatik; Verbesserung des Redoxpotenzials; Expression: Rauchigkeit, Kaffee, Mokka.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein. Während geringere Aufwandsmengen vor allem einen Einfluss auf Struktur und Komplexität haben, wird bei höheren Einsatzmengen die aromatische Holzausprägung unterstützt.

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.

