

Produktlerläuterung

Tannin Multi ist ein neues oenologisches Tannin von rein botanischem Ursprung mit höchster Reinheit. Das Produkt ist die optimale Kombination von einem bestens bewährten Tannin mit einem Quebracho-Tannin. Damit werden die Vorzüge beider Tannine vereint.

Der Einsatz von Tannin Multi ist zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen der EU und entspricht den Reinheitsvorschriften des Internationalen Codex für Weinbehandlungsmittel des OIV.

Behandlungsziel

Die Einsatzgebiete von Tannin Multi sind in der Maische, im Most und im Weinbereich.

Je nach Einsatzzeitpunkt und – zweck wird folgender Nutzen ersichtlich:

- Tannin wird seit Jahren traditionell zur Optimierung des im Falle einer späteren Eiweißschönung notwendigen Fällungspotentials der Weine eingesetzt.
- Der Einsatz in der Maische oder im Most bei der Rotweintechnologie bewirkt eine Stabilisierung und Erhaltung der Farbe. Daneben kommt es zu einer Verbesserung der sensorischen Eigenschaften, d.h. die Weine bekommen mehr Struktur und Körper.
- *Aufgrund des sehr hohen Quebracho-Anteils kann Tannin Multi zur Mikrooxidation bzw. -oxygenierung verwendet werden. Tannin Multi spielt im Unterschied zu anderen Tanninen bei der Komplexbildung eine wesentliche Rolle. Es findet direkt bei der Komplexbildung Verwendung. Durch Polykondensation und Polymerisation werden stabile Farbkomplexe gebildet.*
- Tannin Multi wird aufgrund der guten Erfahrungen bei schwer klärbaren Weinen verwendet. Tannin Multi wird in der Schönungsreihenfolge als erstes eingesetzt, im Anschluss folgt eine Klärschönung mit Kieselöl und Gelatine.

**Tannin Multi
für Maische, Most
und Wein**

Dosage

Rotweinmaischen	2-20 g/hl
Weißweinmoste	2-10 g/hl
Rotwein	2-20 g/hl
Weißwein	1-10 g/hl
Bei Klärschwierigkeiten	3-5 g/hl Tannin Multi zuerst, im Anschluss folgt eine Klärschönung mit Kieselöl und Gelatine

Empfehlenswert für die Dosageermittlung ist die Durchführung eines Vorversuches. Auch sollten nachfolgende Behandlungen mit eiweißhaltigen Klärmitteln wie Hausenblase oder Gelatine bezüglich des Klärgrades und der Geschmacksbeeinflussung im Vorversuch geprüft werden.

Anwendung

Tannin Multi zeigt sich als sehr anwenderfreundlich. Es wird zunächst in einer kleinen Menge Wasser gelöst und anschließend dem Wein unter intensiven Mischen zugegeben.

Die Wirkung kann dabei durch geringere Sauerstoffaufnahme (Mikrooxidation, Mikrooxygenierung) gefördert werden.

Lagerung

Prinzipiell sollte Tannin Multi geruchs-, feuchtigkeits- und lichtgeschützt gelagert werden. Angebrochene Packungen sind sofort wieder dicht zu verschließen und zum baldigen Verbrauch vorzusehen.