

TANIRAISIN

Traubentannin – Granulatform

KLÄRUNG UND STABILISIERUNG DER WEINE

OMRI[®]
L i s t e d

HERKUNFT

◆ **TANIRAISIN** ist ein Tannin von großer Reinheit, das aus weißen Trauben, die mittels Direktkeltern frisch gepresst worden sind, extrahiert wird.

◆ In der Traube sind die Tannine hauptsächlich in der Haut und in den Kernen anzutreffen. Im Zellinneren befinden sie sich in der Vakuole, an den Wänden der Vakuolen und der Beerenzellen oder auch in den Kernen.

Beim Keltern finden sich die Tannine der Vakuole sehr schnell im Most wieder. Um herausgelöst zu werden, brauchen die an den Wänden angelagerten Tannine einen mechanischen Vorgang (Stampfen der Trauben), Enzyme (an Polysaccharide gebundene Tannine) oder die Maischegärung.

Die Extraktion der Tannine aus den Kernen vollzieht sich während der Maischegärung unter der lösenden Wirkung des Alkohols und dauert sehr lange. Diese letzte Extraktion hat sehr oft zur Folge, dass sich ein grasiger und bitterer Geschmack bildet.

◆ Bei dem für die Gewinnung von **TANIRAISIN** angewandten Verfahren werden die Kerne entfernt und für andere Anwendungen eingesetzt.

Die Tannine der Vakuole werden im Most beseitigt.

Nur die an den Zellwänden angelagerten Tannine ergeben also **TANIRAISIN**.

Es handelt sich hierbei um sehr interessante Tannine aufgrund ihrer Reaktionsfähigkeit und ihrer organoleptischen Eigenschaften.

Es handelt sich um so genannte seidige Tannine, die dem Wein gleichzeitig Rundheit und Struktur verleihen.

◆ Die Granulatform von **TANIRAISIN** erleichtert seine Anwendung in der Kellerei. Es löst sich auch ohne Rühren und bei niedriger Rehydratationstemperatur nahezu sofort auf, ohne dass sich Klumpen bilden.

Abgesehen von dem erhöhten Anwendungskomfort verringert die Granulatform auch in erheblichem Maße die Fällung von Pulver.

EIGENSCHAFTEN

◆ **TANIRAISIN** wird aus Wasser in Anwesenheit von SO₂ in mäßiger Konzentration extrahiert.

Dank dieses Extraktionsverfahrens kann die Qualität von **TANIRAISIN** garantiert werden:

- Beachtung der Tanninstruktur der Trauben
- Einschränkung von Oxidationsphänomenen
- Gute organoleptische Eigenschaften
- Abwesenheit von roten Anthocyanen

◆ **TANIRAISIN** erfüllt alle Funktionen des Tannins von Trauben, das in der Beere anzutreffen ist.

In Rotweinen:

TANIRAISIN schützt die Farbe:

- indem es die Anthocyane durch stabile kovalente Tannin-Anthocyan-Verbindungen stabilisiert
- indem es den Farbstoff vor Oxidation schützt.

Nach der malolaktischen Gärung erlaubt **TANIRAISIN** eine perfekte Klärung und Stabilisierung des Weins. Somit wird die Wirkung des zu diesem Zeitpunkt der Weinbereitung zugesetzten SO₂ ergänzt.

TANIRAISIN trägt zur Verbesserung der Geschmacks- und Geruchseigenschaften bei und verleiht dem Wein Struktur und Rundheit zugleich.

In Weißweinen:

- Bei Most:

TANIRAISIN gewährt verstärkten Schutz gegen Oxidation.

Durch seine kraftvolle Wirkung auf die Proteine schränkt **TANIRAISIN** die Wirkung der Oxidasen ein, indem es sie ausfällt.

- Bei Wein:

TANIRAISIN ist die ideale Ergänzung bei Schönungen mit Gelatine (GELISOL, Blatt Nr. 8.040) oder mit Hausenblase (CRISTALINE, Blatt Nr. 8.090)

GESETZGEBUNG

- ◆ **TANIRAISIN** kann ohne Beschränkung der Dosis verwendet werden.

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften
- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- ◆ Bei Lesegut.....: 10g bis 30g für 100kg Lesegut.
- ◆ Bei Most.....: 5g/hL bis 15g/hL.
- ◆ Bei Wein: 3g/hL bis 20g/hL.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ Die notwendige Menge **TANIRAISIN** im Verhältnis 1: 10 Mostgewicht oder Weingewicht auflösen.
- ◆ In den Behälter geben und sorgfältig homogenisieren.

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.