

TANNIN-PROBEN

Tanninlösung für Versuchszwecke

CHARAKTERISTIK

- ◆ Dieser Koffer enthält :
 - 10 Fläschchen à 150 mL Lösung verschiedener Tannine.
 - 1 Pipette zu 1 mL
- ◆ Diese Proben wurden entwickelt, um die Versuchsdurchführung zum Tanninmanagement im Wein zu erleichtern.
- ◆ Die Versuche können direkt in einem Glas durchgeführt werden und direkt verkostet werden. So erhält man bereits einen ersten Eindruck der Wirkung der Tannine auf den Wein. Alternativ können die Versuche auch auf der Flasche durchgeführt werden, und erst nach einer gewissen Einwirkzeit verkostet werden.
- ◆ Die Durchführung der Versuche zeigt den Effekt der Tannine auf den Wein: Strukturverbesserung, Weichheit, Aromaentwicklung, Verbesserung der Harmonie.

ANWENDUNGSMENGE

- ◆ Die Konzentration der Tanninlösung bringt 10g/hL Tannin ein, d.h. :
 - für ein Glas mit 50 mL Wein: 2 Tropfen Lösung.
 - für eine Flasche (75 cL) : 1 mL Lösung.

ANWENDUNG

- ◆ Versuch im Glas :
Geben Sie 50 mL Wein in eine Reihe von Gläsern und geben Sie in jedes Glas verschiedene Tannine oder sogar verschiedene Dosagemengen. Glas schwenken, und entweder direkt oder nach 15 Minuten verkosten.
- ◆ Versuch in der Flasche :
Geben Sie den gleichen Wein in mehrere Flaschen und geben Sie in jede Flasche verschiedene Tannine oder sogar verschiedene Dosagen. Geben Sie eine Kontaktzeit von 3 Wochen oder 3 Monaten. Je nach Tannin und Zielstellung. Anschließend verkosten Sie den Wein.

LAGERBEDINGUNGEN

- ◆ Lagern Sie die Fläschchen bei Zimmertemperatur im Koffer.

