MARTIN VIALATTE

TANNINE

TANIPEPIN

Tannin aus Traubenkernen
für die Klärung, Stabilisierung und für die Ausgewogenheit von wein

MERKMALE

TANIPEPIN ist reines Tannin aus Traubenkernen. Nach der selektiven Extraktion aus den Taubenkernen werden die Phenolverbindungen gereinigt. Diese spezielle Herstellungsmethode verleiht **TANIPEPIN** besonders große Reinheit und gute Geschmacks und Geruchseigenschaften.

TANINPEPIN ist ein auf die Rotweinbereitung abgestimmtes Proanthocyanidin-Tannin, das aufgrund seiner Zusammensetzung die Verbindung von Tanninen und Anthocyanen mittels Athanbrücke begünstigt und dadurch für die Farbstabilisierung in Rotwein sorgt.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Dadurch für die Farbstabilisierung in Rotwein sorgt.
- In Most hemmt TANIPEPIN die Wirksamkeit von Oxydasen.
- Wenn man TANIPEPIN während des Ausbaus zugibt, verbessert es die Antioxidations und Entwicklungsfähigkeit der Weine.
- Tragt es zur Proteinstabilität bei.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Für die Vinifikation und den Ausbau von Weiß- und Rotweinen.
- Für die Klärung, Stabilisierung und für die Ausgewogenheit von wein.
- Für eine vereinfachte Anwendung dank der Granulatformel.
- Bietet guten Schutz gegen Oxidation und sorgt dafür, dass der Farbton von Rot-und Roséwein.

DOSAGE

Empfohlene Dosage :
· Mit Lesegut : 5 bis 15 g/hL.
· Mit Most : 5 bis 10 g/hL.
· Mit Rosé oder Weißwein : 1 bis 5 g/hL.
· Mit Rotwein : 5 bis 15 g/hL.

ANWENDUNG

In die 10-fache Menge Wein einstreuen.
Der zu behandelnden Gesamtmenge beigeben. Gut homogenisieren.

Sicherheitsvorkehrungen :
Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

500 g-Sack

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern.
Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.

355/2016 – 1/1
SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**