

WEINTYP



TanFinesse®

Medium Toasted Oak

Medium Toasted Eichentannin – für
Struktur und Komplexität

ZERTIFIKATE



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,25–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der Fül-
lung zur Feinabstimmung

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter ständi-
gem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

50 g; 100 g; 250 g

TANNINE

PRODUKT

Formulierung aus selektierten Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Struktur und der Vielfältigkeit des Weines; Erhöhung der aromatischen Komplexität; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials; Expression: dezente Röstaromen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität im Wein, wobei die Aufwands-
menge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist,
desto höher kann die Dosierung sein. Während geringere Aufwandmen-
gen 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 Aufwandme-
gen. 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 Aufwandmenge 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.

