

WEINTYP

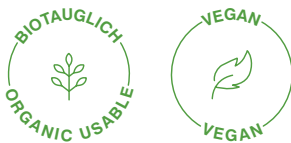


TanFinesse®

Roundness&Balance

Tannine & Polysaccharide – für Abrundung und Balance

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 Tanninen und vegetalen Polysacchariden

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung der Balance und zur Abrundung des Weines; Erhöhung der Komplexität; Unterstreichung einer komplexen, reifen Fruchtnote; Verfeinerung und Unterstützung der Frucht; Verbesserung des Redoxpotenzials und der Farbstabilität (bei Rotweinen wenn Gabe kurz nach Gärung); Expression: Röstigkeit, Frucht des Weines, Abrundung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung der Balance und zur Abrundung des Weines, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Je kräftiger und körperreicher ein Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. 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 Aufwandsmenge 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.

