



TanFinesse®

Structure&Balance

**Tannine & Polysaccharide – für
Struktur und Balance**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé/RW: 0,1–40 g/
hl; während der Reifung
und/oder kurz vor der
Füllung zur Fein-
abstimmung

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 (Gummi arabicum)

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verbesserung von Struktur, Balance und des Volumens des Weines;
Erhöhung der Komplexität; Verbesserung des Redoxpotenzials und der
Farbstabilität (bei Rotweinen wenn Gabe kurz nach Gärende).

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Balance im Wein, 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 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 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.

