

## WEINTYP



# 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.

