

## WEINTYP



# TanFinesse®

## Roundness&Balance

### Tannine & Polysaccharide – für Abrundung 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 Balance, Abrundung und Volumen des Weines;  
Erhöhung der Komplexität und der Finesse; Verbesserung des Re-  
doxpotenzials.

#### 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 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.

