



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 Redoxpotenzials.

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 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.

