

WEINTYP



TanFinesse®

Intense Toasted Oak

**Intense Toasted Eichentannin – für
Struktur und Komplexität**

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 Eichentanninen

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Verfeinerung von Struktur, Eleganz und Finesse des Weines; Verbesserung des Redoxpotenzials.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Komplexität 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 Aufwandmengen. 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.

