



# TanProtect® Red

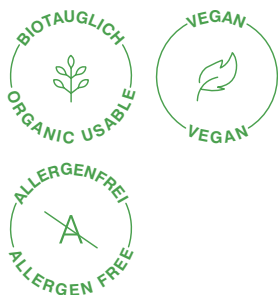
MEHR INFOS



## TANNIN

Tannin für Oxidationsschutz und  
Farbstabilisierung

### ZERTIFIKATE



### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

auf die Trauben oder beim  
Umpumpen: gesunde  
Trauben: 10–30 g/100 kg;  
Botrytis befallene Trau-  
ben: 30–80 g/100 kg in  
mehreren Gaben; im Wein:  
Schönung: 5–15 g/hl

### PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most  
oder Wasser unter ständi-  
gem Rühren auflösen

### LIEFEREINHEIT

1 kg

### PRODUKTBECHREIBUNG

Proanthocyanidinische Tannine; extrahiert mit Wasser; zur oenologischen Anwendung; Gesamtphe-  
nole >65 %

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Oxidationsschutz; Farbstabilität; Inhibition von Laccase (Botrytis); Erhaltung der traubeneigenen  
Tannine (durch Abbindung von natürlichem Eiweiß im Most, das andernfalls mit Traubentanninen  
reagieren würden); Verbesserung der Weinstabilität; Verbesserung von Schönung und Klärung

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Oxidationsschutz, Farbstabilisierung und Hemmung der oxidierenden Botrytis-Laccase. Die  
traubeneigenen Tannine bleiben erhalten, da das Tannin mit dem traubeneigenen Eiweiß (auch  
Rotwein hat Eiweiß) reagiert, bevor es mit den Tanninen aus den Beerenschalen reagieren kann.  
traubeneigenen Tannine bleiben erhalten, da das Tannin mit dem traubeneigenen Eiweiß (auch Rot-  
wein hat Eiweiß) reagiert, bevor es mit den Tanninen aus den Beerenschalen reagieren kann.

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei botrytisbefallenem Traubenmaterial ist die Tanningabe gestaffelt durchzuführen, da Laccase  
im Zuge der Gärung sukzessive aus den Beeren extrahiert wird – deshalb auch die höhere Auf-  
wandmenge.

### LAGERUNG

In der verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen, trockenen und geruchsneutralen Ort  
vom Boden entfernt aufbewahren. Nach dem Öffnen schnell wieder luftdicht verschließen. Den  
Inhalt der geöffneten Verpackung rasch verbrauchen.

SKOFFoenotec GmbH  
Technologiepark 8  
A-8423 St. Veit in der Südsteiermark  
[www.skoffoenotec.com](http://www.skoffoenotec.com)



### Allgemein

- entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-PHODIA
- entspricht der Verordnung (EU) 2019/934
- ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen
- ist frei von GMO (gentechnisch modifizierte Organismen)
- enthält keine Bestandteile tierischen Ursprungs und ist somit für eine vegane Weinerzeugung geeignet
- enthält keine Allergene (Zusammensetzung und Kreuzkontaminationen) und ist frei von Schwefeldioxid und Sulfiten

### Sonstiges

Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalt-  
lich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Der Anwender muss eigenverantwortlich die Eignung unserer Produkte für  
die entsprechende Anwendung prüfen. Bestehende Schutzrechte, Gesetze und Bestimmungen sind zu beachten. Wir schließen  
jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Eignet sich im Rahmen einer ordnungs-  
gemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind.