

## WEINTYP



# TanFinesse®

## Structure&Length

### Untoasted Eichentannin – für Struktur und Länge

#### 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 und der Länge des Weines; Erhöhung der Feingliedrigkeit und Finesse; Verbesserung des Redoxpotenzials.

#### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Ausdruck von Struktur und Länge im Wein, wobei die Aufwandsmenge die Intensität bestimmt. Für jeden Wein geeignet – je kräftiger und körperreicher der Wein ist, desto höher kann die Dosierung sein.

#### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Ist für jeden Weintyp geeignet, jedoch mit unterschiedlichen Aufwandsmengen. 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.

