



# PRODUKTINFORMATION

2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & ENOLOGY

## ViniTannin™ W

### TANNINMSICHERUNG FÜR DIE VERGÄRUNG UND OPTIMIERUNG AROMENSTABILITÄT BEI WEISS- UND ROSÉWEINEN

#### ► Die neue Lösung für das Tanninmanagement in Weiss- und Roséwein

#### ► Dosage

**ViniTannin™ W** kann in 2 Stadien der Weinbereitung angewandt werden. Während der Gärung und zur Feinabstimmung vor der Füllung. Die maximale Dosierung hängt von den persönlichen Präferenzen des Weinbereiters ab. Wir empfehlen, die Gesamtmenge aller Zugaben von **5 g /hL Wein** nicht zu überschreiten. Die Zugabe von **ViniTannin™ W** sollte immer **vor** der SO<sub>2</sub> Zugabe erfolgen. Es sollte ein Zeitabstand von **1 Tag** vor der SO<sub>2</sub> Zugabe eingehalten werden.

<i>Rebsorte</i>	<i>Gärung</i>	<i>Vor dem Füllen</i>
Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder	1 - 3 g /100 kg	0,5 - 1 g /hL
Sauvignon Blanc, Riesling	0,5 -1 g /100 kg	Nicht empfohlen
Chenin Blanc, Viognier	1 - 2 g /100 kg	0,5 - 1 g /hL

#### ► Praktische Anwendung

- Lösen Sie **10 g ViniTannin™ W** in 250 ml Wasser oder Wein bei ca. 35-40 °C auf.
- Ansäuern der Suspension mit 10 g Weinsäure /1 L und gut verrühren.
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Verteilung in Most oder Wein.

#### ► Zusätzliche Informationen

Wir empfehlen verschiedene Dosierungen in Abhängigkeit von den Weinen, um ein optimales Ergebnis zu erhalten. Atmen sie den Pulverstaub dieses Produktes nicht ein! Für Sicherheitsanweisungen beachten Sie bitte das Sicherheitsdatenblatt.

#### ► Haltbarkeit und Lagerung

**ViniTannin™ W** wird in einer 1 kg luftdichten und wieder verschließbaren Dose geliefert. Die Haltbarkeit (bei ca. 25-30 °C) beträgt 24 Monate. Angefangene Dosen sind innerhalb eines Monats zu verbrauchen.

