



Tannivin® Elevage

Harmonische Reifung und Strukturierung von Rotwein

Produktlerläuterung

Tannivin® Elevage ist ein hochwertiges Tannin auf Basis von Eichenholz, Quebracho und Traubenschalen. Es zeichnet sich durch eine besondere Feinheit und hohe Qualität aus, die genau für die Stabilisierung und Harmonisierung von Wein ausgelegt ist.

Eigenschaften	<ul style="list-style-type: none">• Tannivin® Elevage erhöht die Stabilität des Weins gegenüber oxidativen Veränderungen und bewahrt die Frische der Weine.• Tannivin® Elevage unterstützt die reduktive Kraft während der Sur-Lies Lagerung.• Tannivin® Elevage optimiert die Entwicklung der Polyphenolstruktur und fördert die Farbstabilität.• Tannivin® Elevage optimiert die Wirkung einer Schönung durch die negative Ladung der enthaltenen Phenole.• Tannivin® Elevage verfeinert das Gleichgewicht des Weines durch mehr Volumen und Länge am Gaumen.
---------------	---

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

Tannivin® Elevage wird in der 10fachen Menge Wasser (lauwarm) vorgelöst und homogen im Weintank verteilt. Die Zugabe erfolgt im fertigen Wein bevorzugt vor dem letzten Abstich und mindestens 10 - 15 Tage vor der Abfüllung.

Empfohlene Dosagemenge:

- Weißwein: 2 - 5 g/100 L
- Rotwein: 5 - 20 g/100 L

Lagerung

Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und zum baldigen Gebrauch vorsehen.