



# Tannivin® Multi

Tannin für Maische, Most und Wein

## Produktlerläuterung

Tannivin® Multi ist ein neues oenologisches Tannin von rein botanischem Ursprung mit höchster Reinheit. Das Produkt ist die optimale Kombination von einem bestens bewährten Tannin mit einem Quebracho-Tannin. Damit werden die Vorzüge beider Tannine vereint.

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

Die Einsatzgebiete von Tannivin® Multi sind in der Maische, im Most und im Weinbereich. Je nach Einsatzzeitpunkt und -zweck wird folgender Nutzen ersichtlich:

- Tannin wird seit Jahren traditionell zur Optimierung des im Falle einer späteren Eiweißschönung notwendigen Fällungspotentials der Weine eingesetzt.
- Der Einsatz in der Maische oder im Most bei der Rotweintechnologie bewirkt eine Stabilisierung und Erhaltung der Farbe. Daneben kommt es zu einer Verbesserung der sensorischen Eigenschaften, d. h. die Weine bekommen mehr Struktur und Körper.
- Aufgrund des sehr hohen Quebracho-Anteils kann Tannivin® Multi zur Mikrooxidation bzw. -oxygenierung verwendet werden. Tannivin® Multi spielt im Unterschied zu anderen Tanninen bei der Komplexbildung eine wesentliche Rolle. Es findet direkt bei der Komplexbildung Verwendung. Durch Polykondensation und Polymerisation werden stabile Farbkomplexe gebildet.
- Tannivin® Multi wird aufgrund der guten Erfahrungen bei schwer klärbaren Weinen verwendet. Tannivin® Multi wird in der Schönungsreihenfolge als erstes eingesetzt, im Anschluss folgt eine Klärschönung mit Kieselsol und Gelatine.

## Dosage und Anwendung

Einsatzzweck	Dosage
Rotweinmaischen	2 - 20 g/100 L
Weißweinmoste	2 - 10 g/100 L
Rotwein	2 - 20 g/100 L
Weißwein	1 - 10 g/100 L
Bei Klärschwierigkeiten	3 - 5 g/100 L Tannivin® Multi zuerst, im Anschluss folgt eine Klärschönung mit Kieselsol und Gelatine

Empfehlenswert für die Dosageermittlung ist die Durchführung eines Vorversuches. Auch sollten nachfolgende Behandlungen mit eiweißhaltigen Klärmitteln wie Hausenblase oder Gelatine bezüglich des Klärgrades und der Geschmacksbeeinflussung im Vorversuch geprüft werden.

Tannivin® Multi zeigt sich als sehr anwenderfreundlich. Es wird zunächst in einer kleinen Menge Wasser gelöst und anschließend dem Wein unter intensivem Mischen zugegeben.

Die Wirkung kann dabei durch geringere Sauerstoffaufnahme (Mikrooxidation, Mikrooxygenierung) gefördert werden.

## Lagerung

Prinzipiell sollte Tannivin® Multi geruchs-, feuchtigkeits- und lichtgeschützt gelagert werden. Angebrochene Packungen sind sofort wieder dicht zu verschließen und zum baldigen Verbrauch vorzusehen.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).

Version 004 – 11/2019 JM – Druck 28.11.2019