



Tannivin® Grape

Tannino d'uva, da uve Francesi mature

Descrizione del prodotto

Tannivin® Grape è un nuovo tannino, altamente sofisticato, prodotto da uve selezionate Francesi. Vengono utilizzate solo uve Francesi selezionate, sane e mature. Processi di estrazione delicati assicurano la necessaria efficienza (alto contenuto tannico) e purezza. Tannivin® Grape è una polvere fine di colore rosso-marrone.

La selezione dei tannini Erbslöh è orientata a vinificare vini arrotondati, armonici e vellutati. I tannini Erbslöh enfatizzano il corpo, la struttura e il frutto. La tipicità varietale è promossa senza che i tannini siano predominanti.

Consentito in base alle leggi e ai regolamenti vigenti. Testato in un laboratorio specializzato. Soddisfa i requisiti di purezza dell'International Organisation of Wine and Vine (OIV). Nei singoli paesi si devono osservare le rispettive disposizioni di legge. I tannini sono tradizionalmente usati nel trattamento del vino da molti anni. Tannivin® Grape aiuta per la stabilità proteica. Un effetto collaterale benefico è che migliora il corpo e la struttura del vino. Tannivin® Grape offre ai vini una certa protezione contro l'ossidazione, che si traduce in un minor fabbisogno di SO₂. L'uso di Tannivin® Grape nel vino rosso migliora anche la stabilità del colore.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Prodotto	Dosaggio
Vino rosso	1 - 15 g/100 L
Vino bianco	1 - 10 g/100 L

Tannivin® Grape supporta l'effetto chiarificante in caso di trattamento successivo con agenti chiarificanti contenenti proteine, come la colla di pesce o la gelatina. Il dosaggio è regolato dalle caratteristiche dei vini da trattare e può essere verificato con test preliminari.

Tannivin® Grape può essere utilizzato nel mosto, succo e/o nel vino giovane, preferibilmente dopo la fermentazione malolattica e il travaso iniziale. Se necessario, sono possibili trattamenti successivi. Si aggiunge direttamente al vino. Tannivin® Grape può essere sciolto in poca acqua e aggiunto al serbatoio principale. Deve essere mescolato a fondo. Con l'introduzione di ossigeno durante l'aggiunta, l'effetto viene potenziato.

Stoccaggio

Tannivin® Grape deve essere conservato lontano da odori, umidità e luce. I pacchetti che sono stati aperti devono essere immediatamente sigillati ermeticamente.

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®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 003 - 06/2019 JM - stampato 27.06.2019