



# Tannivin® Multi

Tannino per mosto, succo e vino

## Descrizione del prodotto

Tannivin® Multi è un nuovo tannino enologico, botanico, di elevata purezza. Il prodotto è la combinazione ottimale di un tannino di rovere con un tannino di quebracho. Questo unisce i vantaggi di entrambi i tannini. L'uso di Tannivin® Multi è consentito in base alle leggi e ai regolamenti UE in vigore e soddisfa i requisiti di purezza dell'International Organisation of Wine and Vine (OIV). Tannivin® Multi può essere utilizzato nel macerato, nel mosto e nella vinificazione.

I seguenti vantaggi dipendono, chiaramente, dal momento in cui viene utilizzato e dallo scopo:

- Da anni il tannino è utilizzato tradizionalmente per ottimizzare il potenziale di precipitazione dei vini in caso di successivo affinamento.
- L'uso nel pigiato o nel succo nella tecnologia del vino rosso ha l'effetto di stabilizzare e trattenere il colore. Inoltre, anche le proprietà organolettiche possono essere migliorate, cioè i vini sviluppano più struttura e corpo.
- Tannivin® Multi può essere utilizzato per la micro-ossidazione e / o l'ossigenazione grazie ad un'altissima percentuale di quebracho. A differenza di altri tannini, Tannivin® Multi svolge un ruolo essenziale nel complessare. I complessi di colore stabile si formano attraverso la policondensazione e la polimerizzazione.
- Sulla base delle precedenti esperienze positive, Tannivin® Multi è utilizzato in vini difficili da chiarificare. Tannivin® Multi viene utilizzato innanzi tutto nella sequenza di chiarifica, seguito da chiarifica e affinamento con prodotti chiarificanti.

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

Scopo previsto	Dosaggio
Mosti di vino rosso	2 - 20 g/100 L
Succo di vino bianco	2 - 10 g/100 L
Vino rosso	2 - 20 g/100 L
Vino bianco	1 - 10 g/100 L
Annullamento di problemi di chiarifica	Innanzitutto 3 - 5 g/100 L di Tannivin® Multi seguito da chiarifica e affinamento

Si raccomanda di svolgere un test preliminare per determinare il dosaggio. Anche i trattamenti successivi con agenti chiarificanti contenenti proteine, come la colla di pesce o la gelatina, devono essere controllati con un test preliminare riguardante il grado di chiarezza e l'effetto sul sapore.

Tannivin® Multi è molto facile da usare. Viene prima sciolto in una piccola quantità di acqua e quindi aggiunto al vino, mescolando energicamente. L'effetto può essere migliorato da un basso assorbimento di ossigeno (micro-ossidazione, micro-ossigenazione).

## Stoccaggio

Per principio Tannivin® Multi deve essere conservato lontano dagli odori, dall'umidità e dalla luce. Le confezioni che sono state aperte devono essere immediatamente richiuse in maniera ermetica e consumate velocemente.

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](http://www.erbsloeh.com)).  
Versione 003 – 06/2019 JM – stampato 27.06.2019