

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 • 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de

🌐 www.c-schliessmann.de

OENO-Tannin

Stand 03_2023

- pulverförmiger Extrakt aus dem Holz der Edelkastanie -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Aufgrund ihrer reduzierenden Eigenschaften schützen Tannine Weiß- und Rotweine vor oxidativen Veränderungen.

Dies resultiert in Rotweinen in der Stabilisierung der Farbe und einer Stärkung der Gerbstoffstruktur, die wiederum Voraussetzung für gewünschte Reifungsvorgänge, eine Geschmacksharmonisierung sowie das Alterungspotenzial ist.

Darüber hinaus vermögen Tannine allgemein mit eiweißartigen Kolloiden zu reagieren. Darauf beruht ihre Verwendung als Klärhilfsmittel bei der Getränkeherstellung, insbesondere bei der Weinbereitung.

Produktbeschreibung:

OENO-Tannin ist ein gereinigter, pulverförmiger Extrakt aus dem Holz der Edelkastanie (*Castanea sativa*). Bei der Traubenweinbereitung findet das Produkt hauptsächlich zur Farbstabilisierung in Rotweinaischen, aber auch als Reaktionspartner von Eiweiß bei der Klär-schönung gerbstoffarmer Moste und Weine Verwendung.

Dosierungsempfehlungen:

Es empfiehlt sich, die optimale Dosierung im Vorversuch zu ermitteln. Die folgenden Angaben dienen der Orientierung:

- Zur Farbstabilisierung:
2-5 g/hl
- Für die Klärschönung:
In etwa 50% höherer Dosierung als unsere Gelatine **GLUTA FORTE** oder **Erb-senprotein** d.h. ca. 10-15 g OENO-Tannin / hl

Anwendungsempfehlungen:

Die benötigte Tanninmenge wird in der etwa 20fachen Menge Weines evtl. unter Erwärmung suspendiert und gelöst, die Lösung anschließend dem Gesamtvolumen zugemischt.

Für Kombinationsschönungen werden das Tannin und das Eiweiß zunächst separat aufgelöst. Die Reihenfolge der Zugabe beider Lösungen zum zu schönenden Getränk richtet sich dann nach dem Behandlungsziel:

Bei der Klär-schönung wird zuerst die Tanninlösung, für die Gerbstoffschönung dagegen zuerst die Eiweißlösung in das Getränk eingerührt. Anschließend wird der Reaktionspartner zugegeben und eingerührt.

Eiweiß und Tannin bilden daraufhin einen Trub, der andere Trubpartikel einschließt und zur Sedimentation führt.

Um Überschönungen zu vermeiden, sind Vorversuche zur Ermittlung der optimalen Dosierungen hier besonders wichtig.

Lagerung:

Geruchsneutral, dunkel und trocken!

Gebindegrößen:

50g Dose	(Nr. 5123)
500g Packung	(Nr. 5113)
1kg Packung	(Nr. 5114)
20kg Karton	(Nr. 5114/1)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.