

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Stand 09_2023

Spezialtannine

- CORPO-Tannin - Struktur / - Selection / - Consonus -
und Quebracho-Tannin SR

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Aufgrund ihrer reduzierenden Eigenschaften schützen Tannine Weiß- und Rotwein 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.

Bei den hier beschriebenen Tanninen handelt es sich um Spezialitäten für die Feinabstimmung hochwertiger Weine.

Produktbeschreibungen und Dosierungsempfehlungen:

CORPO-Tannin Struktur ist ein Blend leicht gerösteter Eichenholz-tannine für den Ausbau körperreicher Rot-, aber auch Weißweine.

Dosierung: 1-5 g/hl Rotwein, 0,5-1 g/hl Weißwein

CORPO-Tannin Selection wird aus getoasteter französischer Eiche gewonnen. Es eignet sich besonders für körperreiche, im Barrique ausgebaute Rotweine.

Dosierung: 0,5-3 g/hl

CORPO-Tannin Consonus, gewonnen aus verschiedenen pflanzlichen Materialien, unterstützt den Ausbau fruchtiger Weiß-, aber auch Rotweine.

Dosierung: 1,5-3 g/hl Rotwein
0,5-1,5 g/hl Weißwein

Quebracho-Tannin SR wird aus dem Holz des Quebrachobauges gewonnen. Aufgrund seiner chemischen Struktur kann mit dem Einsatz dieses Tannins eine sehr schnelle Stabilisierung der Rotweinfarbe erreicht werden. Im Vergleich zu Tanninen aus anderen Hölzern wirkt es im Wein weniger adstringierend und dadurch geschmacklich weicher.

Dosierung 1-10 g/hl

Anwendungsempfehlungen:

Die optimale Dosierung sollte in Vorversuchen ermittelt werden, die nach frühestens 36 Stunden sensorisch beurteilt werden.

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

Die Zugabe kann jederzeit während des Weinbaus erfolgen.

Wichtiger Hinweis:

Tannine vermögen allgemein mit eiweißartigen Kolloiden zu reagieren. Dies kann sich in einer Trübung mit traubeneigenen, aber auch mit Schönungseiweißen äußern.

Einerseits sind diese Tanninverluste bei der Bedarfsermittlung im Vorversuch zu berücksichtigen, andererseits ist die Wahl des Zugabezeitpunktes vor oder nach der Filtration davon abhängig zu machen.

Lagerung:

Geruchsneutral und trocken!

Gebindegrößen:

CORPO-Tannin Struktur

50 g Dose (Nr. 5111)

500 g Beutel (Nr. 5112)

CORPO-Tannin Selection

50 g Dose (Nr. 5124)

250 g Beutel (Nr. 5124/1)

CORPO-Tannin Consonus

50 g Dose (Nr. 5124/2)

250 g Beutel (Nr. 5124/3)

Quebracho-Tannin SR

50 g Dose (Nr. 5120/6)

1 kg Beutel (Nr. 5120/5)

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.