

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 12/2023

Tanninlösung Gallapfel

Seite 1/1

Alkoholische Tanninlösung für

- die sensorische Abrundung von Spirituosen und
- für Vorversuche in Rot- und Weißweinen

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Tanninlösung Gallapfel enthält 1% Tannin aus Pflanzengallen (TANNO-Gal), gelöst in Ethylalkohol landwirtschaftlicher Herkunft („Feinsprit“) mit einer Stärke von 35%vol.

Anwendungsbereiche:

Tanninlösung Gallapfel eignet sich zum einen als Zutat für Spirituosen, die mit der Bezeichnung „Spirituose“ deklariert werden.

Zum anderen erleichtert **Tanninlösung Gallapfel** die Durchführung von Vorversuchen bei der Weinbereitung mit dem Ziel, die richtige Dosierung für das trockene Tannin **TANNO-Gal** zu ermitteln.

Weine dürfen übrigens nur mit dem trockenen pulverförmigen Tannin behandelt werden. Die Zugabe einer Tanninlösung würde dagegen zum Verlust der Verkehrsfähigkeit führen.

Wirkungsweise:

In Weißweinen stärkt hinzugegebenes Tannin aus Pflanzengallen die weineigenen fruchtigen Aromakomponenten und mildert so beispielsweise die sensorischen Auswirkungen ei-

ner leichten untypischen Alterungsnote (UTA) sowie anderer Fehltonen.

Die Zugabe zu Rotwein verbessert über die Fixierung der Anthocyane die Farbstabilität und vermittelt einen runderen, weichen Gesamteindruck.

In frisch destillierten und ausgemischten Spirituosen schwächt **Tanninlösung Gallapfel** den scharfen Ersteindruck ab, hebt vor allem fruchtige Aromen hervor und führt auch hier insgesamt zu einer geschmacklichen Abrundung.

Dosierungsempfehlung:

Erfahrungsgemäß profitieren Weißweine und Rotweine sowie Spirituosen von Dosierungen zwischen 50 und 150 ml **Tanninlösung Gallapfel** pro hl.

Individuelle Vorversuche mit dem zu behandelnden Getränk im kleinen Maßstab sind unerlässlich. Sehr genau sind solche Ansätze in Messzylindern mit steigenden Dosierungen aus einer Messpipette und anschließender Verkostung.

Für grobe Abschätzungen eignen sich unsere Tropffläschchen, deren Verschluss die tropfenweise Dosierung erlaubt:

Versetzt man 100ml Getränk mit 4 Tropfen **Tanninlösung Gallapfel**, so entspricht dies einer Dosierung von

- 100ml **Tanninlösung Gallapfel** oder
- 1 g **TANNO-Gal** trocken auf 100 Liter Wein oder Spirituose.

Lagerung:

Tanninlösung Gallapfel ist mikrobiologisch stabil. Zum Schutz vor Oxidation sollte sie kühl und dunkel gelagert werden.

Gebindegröße:

Tanninlösung Gallapfel
1 l Flasche (Nr. 0148)

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.