

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 01/2002

Seite 1/1

TANNO-Gal

- Tannin zur Maische- und Jungweinbehandlung -

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Aufgrund ihrer reduzierenden Eigenschaften schützen Tannine den Wein vor oxidativen Veränderungen. In ihrer Eigenschaft als Radikalfänger unterstützen Tannine die Wirkung der Ascorbinsäure bei der vorbeugenden Behandlung des Weines gegen die untypische Alterungsnote (UTA)

TANNO-Gal ist ein durch alkoholische Extraktion der Gallenruß gewonnenes, reines Pulver. Mit **TANNO-Gal** behandelte Most oder Jungweine zeichnen sich durch eine erhöhte Eiweißstabilität und geringere Oxidationsanfälligkeit aus. Bei Rotweinmaischen wird die Farbausbeute erhöht.

Anwendungsbereiche:

TANNO-Gal eignet sich zur Behandlung von Weiß- und Rotweinen sowie Rotweinmosten.

Zusammensetzung:

Gelb-braunes Pulver

Dosierung:

Weißwein: 0,5 - 5 g/hl
Rotwein: 0,5 - 5 g/hl
Rotweinmaische: 5 - 10 g/hl

Die angegebenen Dosierungen sind nur Richtwerte. Individuelle Vorversuche sind unerlässlich.

Lagerung:

Kühl und trocken lagern!

Gebindegrößen:

500 g Beutel (Nr. 5109)
1 kg Beutel (Nr. 5110)

Chemische und physikalische Eigenschaften:

Feuchte: 9,5%
Asche: 0,9%
Arsen: n.n.
Schwermetalle berechnet als Pb: <50 ppm
Eisen: 30 ppm
Tannin: 96 % i.TS
Löslichkeit: vollständig in Wasser, in Alkohol löslich

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.