



IOC Tanin Spice

Hydrolysierbares Tannin für den oenologischen Einsatz

PRODUKTBESCHREIBUNG

Tanin Spice verstärkt die oxidationsinhibitorische Wirkung von Schwefeldioxid und wirkt sich daher positiv auf das Redoxpotential von Weißweinen aus. Durch seine Zusammensetzung und hohe Qualität wirkt sich Tanin Spice bei Weissweinen weder sensorisch verändernd noch adstringierend aus.

Zudem verleiht es dem Wein mehr Struktur, Vielschichtigkeit und Würzigkeit und eine bessere Alterungsfähigkeit.

ANWENDUNG

Tanin Spice wird in der zehnfachen Menge warmen Wasser vorgelöst.
Die Anwendung ist den gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes anzupassen!

DOSIERUNG

Weißwein: 0,5-3 g/hl
Je nach Weintyp und Vorversuchsergebnis.

LIEFERFORM

0,25 kg Packung

AUFBEWAHRUNG

An einem trockenen, gut belüfteten und geruchsfreien Ort aufbewahren. Das Haltbarkeitsdatum von Tanin Spice bei ungeöffneter Packung ist auf dem Etikett angegeben.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.