

OENOLOGISCHE TANNINE UND EICHENHOLZCHIPS FÜR DIE TRAUBENVERARBEITUNG



PRODUKT	EINSATZ	BESCHREIBUNG	DOSIERUNG	BIO
IOC TANIN BOUQUET	In den entschleimten Most als Oxidationsschutz für Aromasorten und für kräftige Weißweine, fördert die Struktur, Haltbarkeit und Aromastabilität der Weine	Starke antioxidative (SO ₂ einsparende) Wirkung, schützt die Aromen vor Oxidation, fördert Struktur und Würzigkeit beim Weisswein, wirkt nicht bitter oder adstringent.	Most: 2-5 g/hl	
IOC TANIN FRESH	In den entschleimten Most als Oxidationsschutz für frisch-fruchtige Weißweine, fördert die Aroma-stabilität und Haltbarkeit der Weine.	Hohe antioxidative Wirkung, schützt den Most vor Oxidation, vor allem bei Flotation. Durch den Einsatz wird die Struktur des Weines gefördert, ohne dass ein bitterer Eindruck entsteht.	Most: 2-5 g/hl	
IOC TANIN SR COLOR-STAB	Farbstabilisierung bei der Maischegärung, Einsatz zu Beginn bis zur Mitte der Vergärung	Farbstabilisierende Proanthocyanidine zur Dosage während der Maischegärung, fördert Struktur und SO ₂ Stabilität im Rotwein	Rotweinaltsche: 10-30 g/hl Rotwein: 5-15 g/hl	
IOC TANIN SR COLOR-PROTECT	Schutz vor Farbverlusten durch Oxidation, speziell bei Botrytis, Einsatz direkt beim Reben der Maische	Zur Farbstabilisierung und Schutz der Farbe vor Oxidation und Bräunungen, bei Botrytis wird Laccaseaktivität gehemmt!	Rotweinaltsche: 10-30 g/hl Botrytis: 15-50 g/hl	
IOC TANNIN SR TERROIR	Anwendung nach dem ersten Abzug, zur Farbstabilisierung	Kombiniertes Tannin aus verschiedenen Proanthocyanidinen und Ellagantanninen. Zur Strukturverbesserung, Abrunden und Farbstabilisierung bei jungen Rotweinen	2 - 10 g/hl	
ENOQUER MINICHIPS FM/AM französische/amerikanische Eiche Medium oder Medium plus getoastet	Maischevergärung von Rotwein, Dosage direkt beim Rebler, zur Oxidationsstabilisierung und Strukturverbesserung des Rotweines	Feine Holzchips aus 24 Monate lang luftgetrocknetem französischem oder amerikanischem Eichenholz, beim Einsatz bei der Maischegärung wird speziell das Volumen und die Extraktsüße des Weines verstärkt, beim Einsatz der Enoquer Minichips (Größe 0,5-2 cm) kann die Maische problemlos gepumpt und gepresst werden.	fruchtbetonte Rotweine: 0,5-1 g/l kräftige Rotweine: 2-3 g/l	
ENOQUER CHIPS FM Fresh Oak französische Eiche ungetoastet	Weißweinvergärung Maischevergärung von Rotwein	Ungetoastete Eichenchips aus luftgetrocknetem, französischem Holz zur Förderung der Struktur bei kräftigen Weißweinen und fruchtigen Rotweinen.	Weißwein-Most: 0,2 – 1 g/l Rotwein: 0,5 – 2 g/l	