



IOC Tanin White Fruit

Taninzubereitung für den oenologischen Gebrauch

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen: Pulver
Farbe: braun

Chemische Eigenschaften

Unlösliche Bestandteile	< 2%
Feuchtigkeit	< 10%
Asche	< 4%
Arsen	< 3 mg/kg
Blei	< 5 mg/kg
Quecksilber	< 1 mg/kg
Eisen	< 50 mg/kg

Oenologische Anwendung

Tanin White Fruit 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

Lagerung & Haltbarkeit

In der Originalverpackung bei Raumtemperatur (unter 25°C) in einem trockenen und geruchsneutralen Raum lagern.

Mindesthaltbarkeit: siehe Packungsaufdruck

Verpackung

0,1kg und 0,5kg

Version 01/2026