



TANETHYL[®] Effe

Kombination von ellagischem Tannin und Proanthozyanidinen. Die Extraktion erfolgte mittels eines patentierten Verfahrens aus Traubenkernen, welches ein aktives Acetaldehydmolekül (Ethanal-Brücke) an das Tannin bindet



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Tanethyl Effe ist eine Zusammensetzung aus ellagischen und proanthocyanidinischen Tanninen. Sie wurden mittels eines patentierten Systems, welches eine aktive Ethanalbrücke in das Tanninmolekül einbaut, aus Traubenkernen extrahiert.

Ethanalbrücken sind nachweislich für die Farbstabilisation und die Tanninpolymerisation verantwortlich. Der Einsatz von **Tanethyl Effe** ist geeignet zur Farbstabilisation und wird während der Kaltmazeration und für den ersten Teil der Gärung empfohlen, um dem Most bzw. dem angärenden Wein die nötigen Ethanalbrücken zur Verfügung zu stellen, sofern diese aufgrund geringer Ethanolkonzentration noch fehlen. Weiterhin enthält dieses Produkt auch einfache ellagische Tannine, die Weichheit und Farbstabilität während der Gärung bieten.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Mischung von ellagischen und proanthocyanidinischen Tanninen.

→ DOSIERUNG

Roséweine: von 5 bis 15 g/hL.

Rotweine: von 5 bis 25 g/hL.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Auflösung der Dosierung in Wasser oder Most und während des Überschwallens zugeben.

→ VERPACKUNG UND LAGERUNG

Kühl und trocken lagern, geschützt vor Sonnenlicht und Hitze.

500 g Dose.

