

Tannine

		HAUPTANWENDUNGEN	WEITERE ANWENDUNGEN	BOTANISCHER URSPRUNG	EMPFOHLENE DOSAGE	WEINART
VINIFIKATION	OENOTANNIN OENOGAL	Oxidationshemmung	Rascher Verbrauch des Sauerstoffs	Tara	2 bis 20 g/hL	Alle Weine
	OENOTANNIN MIXTE MG	Schutz der natürlichen Polyphenole des Weins	Fällt die Proteine aus Schützt vor Oxidation Rascher Verbrauch des Sauerstoffs Verhindert Überschönungen und beschleunigt den Schönungseffekt	Kastanie	10 bis 50 g/hL	Weiß-, Rosé- und Rotwein
	OENOTANNIN STABRED	Schutz und Stabilisierung der Farbe	Verringert die Oxidationsanfälligkeit der Weine und fällt die instabilen Proteine teilweise aus	Traubenkerne und Kastanienholz	10 bis 30 g/hL	Rotweine
VINIFIKATION & AUSBAU	OENOTANNIN INITIAL	Struktur, Geschmeidigkeit und Kaschierung vegetabiler Noten	Schutz der natürlichen Polyphenole des Weins - Ausgewogenheit des natürlichen - Phenolpotenzials des Weins - Struktur und Geschmeidigkeit	Traubenkerne	5 bis 20 g/hL	Rotweine
	OENOTANNIN PERFECT	Farbstabilisierung	Ausgewogenheit des natürlichen - Phenolpotenzials des Weins - Struktur und Geschmeidigkeit Oxidationshemmung - Ausgleich eines Tanninmangels	Traubenkerne	5 bis 20 g/hL	Rosé- und Rotweine
AUSBAU	OENOTANNIN VB105	Schutz der natürlichen Polyphenole des Weins	Verstärkung des Tanninpotenzials - Rascher Verbrauch des Sauerstoffs - Fällt die Proteine aus, schützt vor Oxidation	Eiche	2 bis 20 g/hL	Rotweine
	OENOTANNIN VB TOUCH	Steigerung der Fülle und Stärkung des Aromenpotenzials	Harmonie zwischen Struktur und Fülle	Eiche	2 bis 20 g/hL	Weiß-, Rosé- und Rotwein
	OENOTANNIN VELVET	Verleihung von Struktur und Fülle	Ausgewogenheit des natürlichen Phenolpotenzials des Weins - Farbstabilisierung - Struktur und Geschmeidigkeit	Traubenkerne	5 bis 20 g/hL	Rouges
	OENOTANNIN FRAÎCHEUR	Langfristige Wahrung und Belebung der aromatischen Frische	Struktur und Geschmeidigkeit Oxidationshemmung Belebt die Frische vorzeitig gealterter Weine	Tropenholz	1 bis 5 g/hL	Alle Weine
	OENOTANNIN CELESTE	Verleiht den Weinen Struktur und neue Ausgewogenheit	Erzeugt keine Bittertöne	Tropenholz	1 bis 20 g/hL	Weiß- und Roséweine