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
VINIFIKATION	**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
VINIFIKATION	**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
VINIFIKATION & AUSBAU	**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
AUSBAU	**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
AUSBAU	**OENOTANNIN VELVET**	Verleihung von Struktur und Fülle	Ausgewogenheit des natürlichen Phenolpotenzials des Weins - Farbstabilisierung - Struktur und Geschmeidigkeit	Traubenkerne	5 bis 20 g/hL	Rouges
AUSBAU	**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
AUSBAU	**OENOTANNIN CELESTE**	Verleiht den Weinen Struktur und neue Ausgewogenheit	Erzeugt keine Bittertöne	Tropenholz	1 bis 20 g/hL	Weiß- und Roséweine

OENOFRANCE