

OENOTANNIN OENOGAL

Mit Alkohol extrahiertes Gallotannin
für die Vinifikation von Weiß-, Rot- und Roséweinen

MERKMALE

OENOTANNIN OENOGAL ist ein mit Alkohol extrahiertes Tannin zur Unterstützung der Vorklä rung in Weißweinen. Es beugt bei Gelatineschönungen auch Schönungsfehlern vor. Es wird ebenso aufgrund seiner antioxydierenden Eigenschaften zum Beispiel bei geschädigtem Lese gut verwendet. Gänzlich in Wasser und in Alkohol löslich zeichnet sich **OENOTANNIN OENOGAL** auch durch seinen 96 %-igen Gehalt an reinen Tanninen im Vergleich zum Trockenstoff aus.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Sehr reaktionsfreudig mit den Proteinen in Most und Wein.
- Verringert die Oxydationsanfälligkeit von beschädigtem Traubengut erheblich.
- Schützt die natürlichen Polyphenole und Weinaromen.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- Entspricht den geltenden Vorschriften.

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 2 bis 20 g/hL.

- Auf Most: 2 bis 20 g/hl, je nach Gesundheitszustand des Lese guts
- Auf Weiß- und Roséweine: 1 bis 5 g/hL
- Auf Rotweine: 2 bis 10 g/hL.

ANWENDUNG

In die 20-fache Menge Wein einstreuen.

Der zu behandelnden Gesamtmenge beige ben. Gut homogenisieren.

Sicherheitsvorkehrungen:

Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.

Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

1 kg-Sack

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.