

t_one

Technische Information

Reines Eichentannin aus junger Eiche

Produktinfo

t_one wird, als reines Eichentannin aus junger Eiche, bereits bei der Maischegärung und im Jungweinstadium eingesetzt. Bestens eignet sich dieses Tannin für Rotweine, wodurch eine biologische Stabilisierung und niedrigerer Schwefelbedarf im Weinstadium erreicht wird. Gute Eigenschaften zeigt t-one bei der Farbstabilisierung und Verbesserung der Weinstruktur.

Produkteigenschaften

- Vertiefung und Stabilisierung der Farbe
- Förderung der Polymerisation der Anthocyane
- Verbesserung von Volumen und Körper
- biologische Stabilisierung der Weine
- Einsatz bei der Maischegärung und im Jungweinstadium

Anwendung

Das Produkt wird in der 10-fachen Menge heißem Wasser (ca. 50 – 70°) aufgelöst und dem zu behandelnden Gesamtvolumen unter Rühren zugegeben. Es ist wichtig, auf eine gute Vermischung zu achten.

Dosage-Empfehlung: ca. 50 - 200 g / 1000 Ltr. bzw. / 1000 kg

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packung schnell und dicht verschließen.

Qualitätskontrolle

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Wichtige Info

- GVO – STATUS: das Produkt enthält keine gentechnische veränderten Organismen
- ALLERGENE nach ALBA – Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet

Verpackungseinheit: 0,5 kg

Der Anwender entscheidet selbst, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Für die Auswirkungen bzw. Ergebnisse übernehmen wir keine Gewährleistung.

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606