

## t\_three

## Technische Information

Traubenschalentannin

### Produktinfo

t\_three, als reines Traubenschalentannin, ist sowohl für Rotweine als auch für komplexe Weißweine geeignet. Dieses Tannin trägt auch zur biologischen Stabilisierung der Weine bei, wodurch der Schwefelbedarf im Wein sinkt. Gute Eigenschaften zeigen sich bei der Farbstabilisierung und sensorischen Abrundung der Weine.

### Produkteigenschaften

- Vertiefung und Stabilisierung der Farbe
- Förderung der Polymerisation der Anthocyane
- Verbesserung von Volumen und Körper, sensorische Abrundung
- Erhöhung der Komplexität und Vielschichtigkeit
- biologische Stabilisierung der Weine
- für alle Rotweine und komplexe Weißweine geeignet

### Anwendung

Das Produkt wird in der 10-fachen Menge heißem Wasser (ca. 50 – 70°C) aufgelöst und dem zu behandelnden Gesamtvolumen unter Rühren zugegeben. Es ist wichtig, auf eine gute Vermischung zu achten. Die Zugabe sollte spätestens 8 Tage vor der Abfüllung erfolgen!

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

### 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](http://www.weinlabor-braun.de)  
[mail@weinlabor-braun.de](mailto:mail@weinlabor-braun.de)

Amtsgericht Ludwigshafen  
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606