



Lösungen aus Tanninen und Eichenprodukten

Oenologische Tannine

Eichen CHIPS

Eichen STAVES

Eichen-tannine



Einsatzgebiet	Weinausbau	Kurze Lagerung	Lange Lagerung	Endkorrektur
Produkte	Galalcool, VR Supra, VR Color, Tan cor gran cru	Nobile fresh, spice, sweet, Intense, American Blend	Nobile Staves Relaxation Nobile Staves Sensation	Quertanin, sweet, Intense, Plus
Einsatzmenge	5-50 g/hl	30-100 g/hl	1-3 St./hl	2-5 g/hl
Kosten für 100 L	0,40 – 2,00 €/hl	0,25 – 0,80 €/hl	4 – 12 €/hl	0,30– 0,85 €/hl

Tannine als Werkzeug in der Weinbereitung



Galalcool

Tanin VR supra

Tanin VR Color

Tan cor gran cru

Schutz vor Oxidation	++++	++++	+++	++
Geschmacklicher Einfluss	+	++	+	++++
Einsatz bei befallenem Lesegut	++++	++	+	
Farbstabilisierung	+	+++	++++	++

Tannine für das Geschmacksprofil



Quertanin

Quertanin SWEET

Quertanin INTENSE

Biotan

Schutz vor Oxidation	+++	++	+	++
Eliminiert Reduktive Gerüche	++++	++	++	++
Fördert die Struktur und die Länge am Abgang	++++	++	+	++++
Zunahme der aromatischen Intensität	++	+++	++++	+++
Betont das Aromaprofil, Entwicklung einer süßlichen Wahrnehmung	++	++++	++	+
Fördert das Mundgefühl und Röstcharaktere	+	++	++++	+