

TANIN VR SUPRA

Gemisch aus Proanthocyaniden und Ellagttanninen zur sofortigen Lösung (Instant Dissolving Process), geeignet für die Vinifikation von Rotweinen

SPEZIFIKATION

TANIN VR SUPRA® vereint die Wirkungen verschiedener Tannine, die für eine maximale Effizienz ohne Beimengung von Bitterstoffen ausgewählt und aufbereitet werden:

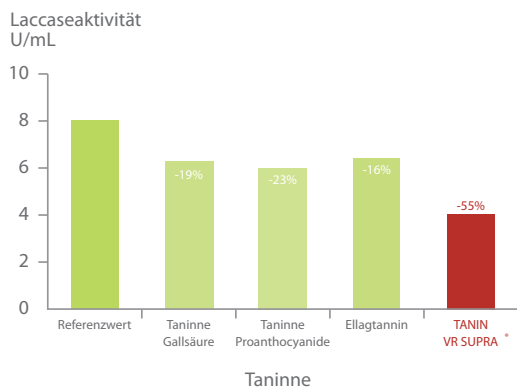
- Verfeinerung der Weinstruktur durch Einwirkung auf den mittleren Mundraum.
- Hemmung von natürlichen Oxidationsenzymen (Laccase, Tyrosinase) im Fall einer geringen Lesegutqualität (Beimengung von SO₂).
- Antioxidationswirkung zum Schutz des Farbstoffs.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

- Weinbereitung von Trauben, die eine mangelnde Phenolreife oder ein ungünstiges Verhältnis von Tanninen zu Anthocyanen aufweisen.
- Schutz bei der Weinbereitung von Trauben, deren Qualität durch *Botrytis cinerea* minderwertig ausfällt.

VERSUCHERGEBNISSE

- Hemmung der Laccaseeinwirkung auf die Botrytis befallenen Trauben: bis zu 55prozentige Verringerung der Laccaseaktivität in den vier Stunden der Anwendung dagegen, 20prozentige Verringerung der Laccaseaktivität im Fall der ungebundenen Proanthocyanide.



Zeit = 4 Stunden
Dosis = 50 g/hL



LAFFORT

L'œnologie par nature

- Schutz des Farbstoffs: die Referenzindikatoren der Anthocyane und der Phenolkomplexe für Wein, der mit **TANIN VR SUPRA®** behandelt wird, sind positiv.

ROTWEIN ANALYSE NACH DER 1. HÄLFTE DER REIFUNG	REFERENZWERT		MIT TANIN VR SUPRA® BEHANDELTEN WEIN	
	1	2	1	2
Index der Gesamtphenolgehalts (DO 280)	45,7	45,8	48,9	48,7
Farbintensität	1,02	1,04	1,16	1,11
Modifizierte Farbintensität	1,23	1,26	1,42	1,35
Anthocyan-Komplexe (stabil)	26,2	28,1	38,0	34,4

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Erhöhter Anthocyanengehalt und/oder Tanninmangel: Verhältnis von Tanninen zu Anthocyanen <4.
- Geringer Gehalt an positiven Traubentanninen bedingt aus der Reife, welche eine wichtige Rolle für die Farbstabilität darstellen.
- Geschädigtes Lesegut: Laccaseaktivität > 2 U/mL.

DOSIERUNG

- Strukturveredelung: 10 bis 20 g/hL.
- Schutz des Farbstoffs: 20 bis 40 g/hL.
- Behandlung von geschädigtem Lesegut: 30-80 g/hL.

EINSATZ

Der IDP-Prozess gewährleistet eine vollständige Löslichkeit im Wein und macht eine vorherige Lösung der Tannine in Wasser überflüssig. Die homogene Zusetzung zur Maische oder zum Wein ist allerdings empfehlenswert. Ebenso wird eine systematische Remontage oder ein anderes Homogenisierungsverfahren während der Anwendung empfohlen. **TANIN VR SUPRA®** kann im Zuge der Remontage direkt in den Saft im Zwischenbehälter eingerührt werden.

- Bei guter Lesegutqualität : die gesamte Dosis während der ersten Remontage zu Beginn der alkoholischen Gärung hinzufügen.
- Im Fall Kaltmazeration vor der Gärung: die gesamte Dosis während der ersten Remontage zu Beginn der alkoholischen Gärung hinzufügen.
- Bei schlechter Lesegutqualität : die gesamte Dosis nach dem Einmischen je nach dem Überpumpen der Maische. Im Fass homogenisieren, wenn nötig.

LAGERUNG

In der hermetisch verschlossenen Originalverpackung bis zum Ablauf des Haltbarkeitsdatums.

VERPACKUNG

Beutel zu 1 Kg - Karton zu 10 Kg.
Beutel zu 5 Kg – Karton zu 10 Kg.

