

Für ausgezeichnete Qualitäten:

TANNIN de CHENE

Spezial-Tannin aus Eichenholz

Art.-Nr. G 209

*Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung*

Produktbeschreibung

TANNIN de CHENE ist ein dunkelbraunes amorphes, chemisch reines oenologisches Tannin-Pulver, welches aus speziell selektiertem französischem Eichenholz gewonnen wird. Speziell für die Weinbehandlung hergestellt, ist TANNIN de CHENE gemäß EG-VO 606/2009, Anhang IA zugelassen.

Ökologie

TANNIN de CHENE ist gemäß EU-VO 780/2006 für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung

TANNIN de CHENE wird zur besseren Verteilung in etwas Wein gelöst und dann dem Gebinde unter Umpumpen zudosiert. Auf optimale Verteilung im Gesamtgebinde ist zu achten.

Dosage: 2 - 8g/hl je nach Vorversuch

Die anderen Schönungen erfolgen im Anschluss an die TANNIN de CHENE-Dosage. Die TANNIN de CHENE-Dosage erfolgt mindestens 8 Tage vor einer eventuellen Schwefelung.

Wirkungsweise

TANNIN de CHENE stabilisiert, konserviert und unterstützt positiv die Klärung von Wein.

Hinweise zur Lagerung

TANNIN de CHENE trocken und lichtgeschützt aufbewahren. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald verbrauchen.

Verkaufseinheiten

1 kg; 10 x 1 kg

*Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de*

*Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000*



*Unsere
Informationen-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.*

Gedruckt am: 16.01.12

keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*