

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung

## Grap'Tan®

**Grap'Tan®** ist ein Tannin-Sortiment, welches durch Extraktion, Reinigung und Konzentration aus frischen Traubentrestern gewonnen wird. **Grap'Tan®**-Tannine sind als Mikrogranulat erhältlich. Dadurch ist **Grap'Tan®** sofort im Wein löslich und kann direkt angewendet werden.

### Grap'Tan® E

**Zu 100% aus Trauben gewonnen, für den Ausbau im Barrique**

**Art.-Nr. G 212**

**Grap'Tan® E** ist ein Tannin mit ausgesprochen guter antioxidanter Wirkung. Es wurde speziell entwickelt für den Weinausbau im Barrique und für die Mikrooxygenierung. Dank seiner hohen Reaktivität stabilisiert **Grap'Tan® E** die Farbe Ihrer Rotweine. Die Weine präsentieren sich mit einer runden Tanninstruktur.

### Grap'Tan® PC

**Zu 100% aus Trauben gewonnen, für die geschmackliche Abrundung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen**

**Art.-Nr. G 204**

**Grap'Tan® PC** verleiht Ihren Weinen einen runden und ausgewogenen Geschmackseindruck. **Grap'Tan® PC** erlaubt den Ausbau Ihrer Weine mit einer deutlichen Tanninstruktur. **Grap'Tan® PC** ist leicht löslich und führt nicht zu Trübungen. **Grap'Tan® PC** kann zu jedem erdenklichen Zeitpunkt der Weinbereitung, bis hin zur Abfüllung, zugesetzt werden.

### Grap'Tan® S

**Tannin aus Traubenbeerenhäuten, für die geschmackliche Abrundung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen**

**Art.-Nr. G 206**

Durch die typische Charakteristik der Traubenbeerenhaut-Tannine verleiht **Grap'Tan® S** Ihren Weinen eine weiche und ausgewogene Tanninstruktur. **Grap'Tan® S** ist leicht löslich und führt nicht zu Trübungen. **Grap'Tan® S** kann zu jedem erdenklichen Zeitpunkt der Weinbereitung, bis hin zur Abfüllung, zugesetzt werden.

Die Dosage der **Grap'Tan®**-Produkte richtet sich ausschließlich nach dem angestrebten Weintyp und sollte deshalb immer im Vorversuch getestet werden.

Die empfohlene Anwendungsdosage liegt im Bereich zwischen 1 bis 30g/hl

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  
Informations-  
schriften beraten  
nach bestem  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.

Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.

Gedruckt am: 05.01.11

**Keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung