

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 oenologisches Tannin, das aus französischem Eichenholz gewonnen wird. TANNIN de CHENE ist gemäß EG-VO 606/2009, Anhang IA für die Weinbereitung zugelassen.

Ökologie

TANNIN de CHENE ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für den Ausbau von Biowein zugelassen.

Anwendung

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

Dosage: 2 - 8g/hl je nach Vorversuch

Die TANNIN de CHENE-Dosage erfolgt mindestens 8 Tage vor einer eventuellen Schwefelung.

Wirkungsweise

TANNIN de CHENE stabilisiert die Farbe, gibt dem Wein mehr Fülle und Struktur. Es schützt darüber hinaus vor Oxidation.

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
Informationsschriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.*

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

Gedruckt am: 09.01.19

Keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*