



# Tannivin® Multi

Tanninkombination für Maische, Most und Klärung

## Produkterläuterung

Tannivin® Multi ist ein neues oenologisches Tannin von rein botanischem Ursprung mit höchster Reinheit. Das Produkt ist die optimale Kombination von einem bestens bewährten Tannin mit einem Quebracho-Tannin. Damit werden die Vorzüge beider Tannine vereint.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Die Einsatzgebiete von Tannivin® Multi sind in der Maische, im Most und im Weinbereich.

Je nach Einsatzzeitpunkt und -zweck wird folgender Nutzen ersichtlich:

- Tannin wird seit Jahren traditionell zur Optimierung des im Falle einer späteren Eiweißschönung notwendigen Fällungspotentials der Weine eingesetzt.
- Der Einsatz in der Maische oder im Most bei der Rotweintechnologie bewirkt eine Stabilisierung und Erhaltung der Farbe. Daneben kommt es zu einer Verbesserung der sensorischen Eigenschaften, d. h. die Weine bekommen mehr Struktur und Körper.
- Aufgrund des sehr hohen Quebracho-Anteils kann Tannivin® Multi zur Mikrooxidation bzw. -oxygenierung verwendet werden. Tannivin® Multi spielt im Unterschied zu anderen Tanninen bei der Komplexbildung eine wesentliche Rolle. Es findet direkt bei der Komplexbildung Verwendung. Durch Polykondensation und Polymerisation werden stabile Farbkomplexe gebildet.
- Tannivin® Multi wird aufgrund der guten Erfahrungen bei schwer klärbaren Weinen verwendet. Tannivin® Multi wird in der Schönungsreihenfolge als erstes eingesetzt, im Anschluss folgt eine Klärschönung mit Kieselsol und Gelatine.

## Dosage und Anwendung

Einsatzzweck	Dosage
Rotweinmaischen	2 - 20 g/100 L
Weißweinmoste	2 - 10 g/100 L
Rotwein	2 - 20 g/100 L
Weißwein	1 - 10 g/100 L
Bei Klärschwierigkeiten	3 - 5 g/100 L Tannivin® Multi zuerst, im Anschluss folgt eine Klärschönung mit Kieselsol und Gelatine

Empfehlenswert für die Dosageermittlung ist die Durchführung eines Vorversuches. Auch sollten nachfolgende Behandlungen mit eiweißhaltigen Klärmitteln wie Hausenblase oder Gelatine bezüglich des Klärgrades und der Geschmacksbeeinflussung im Vorversuch geprüft werden.

Tannivin® Multi zeigt sich als sehr anwenderfreundlich. Es wird zunächst in einer kleinen Menge Wasser gelöst und anschließend dem Wein unter intensivem Mischen zugegeben.

Die Wirkung kann dabei durch geringere Sauerstoffaufnahme (Mikrooxidation, Mikrooxygenierung) gefördert werden.

## Lagerung

Prinzipiell sollte Tannivin® Multi geruchs-, feuchtigkeits- und lichtgeschützt gelagert werden. Angebrochene Packungen sind sofort wieder dicht zu verschließen und zum baldigen Verbrauch vorzusehen.