

LittoTan Finesse

Oenologisches Tannin höchster Reinheit – *FEINGRANULAT*

Charakteristik: LittoTan Finesse ist ein komplexes Tanninprodukt, eine ausgewogene Kombination von Ellagantanninen und kondensierten Tanninen.

Oenologische Merkmale: LittoTan Finesse wird für die Produktion finessenreicher Weine verwendet, um das volle Potential für die Reifung von Rotweinen auszuschöpfen. Außer durch die Farbstabilisierung zeichnet es sich in erster Linie als Strukturgeber aus, wobei die markanten Linien der Rot- und Weißweine verstärkt zur Geltung kommen. Diese geeignete Verbindung von verschiedenen Tanninen stabilisiert die Weine gegenüber Oxidations-/Reduktionsvorgängen und die Polyphenolstruktur. LittoTan Finesse beugt dem Auftreten von Reduktionsgeschmack (Sur lies-Ausbau) vor und verbessert die Farbstabilität. Das Ziehen der Schönung wird optimiert, die Struktur wird verstärkt und die Harmonie des Weines wird verfeinert.

Dosage: Rotwein: 2 - 30 g/100 L (je nach Reife des Leseguts)
Weißwein: 1 - 10 g/100 L (je nach Reife des Leseguts)

FEINGRANULAT. Aufgrund der speziellen Granulierung ist eine einfache Auflösung und Handhabung gewährleistet (optimales Lösen in 40 °C warmem Wasser). Diese Lösung dem Gesamtgebilde zugeben und gut vermischen.

Der Oenologe rät: Durch einen frühen Zugabezeitpunkt, eine lange Einwirkzeit und die richtige Dosage wird die Wirkung bezüglich Farbstabilisierung und Komplexität gesteigert.

Verpackung: 500 g Dose.

Lagerung: Vor Luft und Licht schützen.

Die Behandlungen unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Unabwägbarkeiten. Die in den technischen Merkblättern empfohlenen Behandlungen sind deshalb ohne Rechtsverbindlichkeit. Ergänzend gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Nr.: 001
Edition: 7/2005
Druck: 19.04.2012