



TUTTIFRUTTI® RED

**PRODUKT AUF DER BASIS VON ELLAGITANNIN,
ZUR ÖNOLOGISCHEN VERWENDUNG**

ZUSAMMENSETZUNG



Produkt aus exklusivem Ellagitannin, stabilisiert mit natürlichen Polysacchariden. Der wertvolle Rohstoff wird in einem äußerst schonenden und selektiven Extraktionsverfahren mit einer alkoholischen Lösung gewonnen.

EIGENSCHAFTEN



TUTTIFRUTTI® RED wird durch langsame Extraktion mit Wasser und Alkohol aus besonderen Hölzern gewonnen, die sorgfältig auf ihre Feinheit und Eleganz hin überprüft werden. Auf diese Weise können vorzugsweise Polyphenole mit weniger aggressiven organoleptischen Eigenschaften und Polysaccharide aus dem Holz extrahiert werden, die denen ähnlich sind, die im Laufe des Ausbaus in Holzfässern extrahiert würden. TUTTIFRUTTI® RED ist ein ellagisches, delikates Produkt, das sich dadurch auszeichnet, dass ein ausgewogenes Redoxmanagement es ermöglicht, die fruchtigen Duftnoten und das angenehme Geschmacksvolumen des Weins im Laufe der Zeit zu erhalten. TUTTIFRUTTI® RED trägt dazu bei, ein sehr komplexes Aroma des Produkts zu bewahren. Die Qualitätsmerkmale werden durch analytische Kontrollen gewährleistet, die den vom Codex Oenologique International vorgeschriebenen Parametern entsprechen müssen.

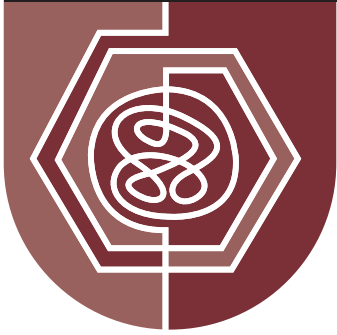
VERWENDUNG



TUTTIFRUTTI® RED wird für die Behandlung von Rot- und Roséweinen verwendet und kann auch bei Spirituosen eingesetzt werden. Bei Weinen kann es bereits in den frühen Stadien des Ausbaus eingesetzt werden, obwohl die besten Ergebnisse in den letzten Stadien der Behandlung und der Assemblage von Rot- und Roséweinen erzielt werden, wo auch sein hervorragendes Zusammenspiel mit PREMIUM® TOSTATO SG zum Tragen kommt. In diesem Fall wird seine Verwendung vor der letzten Klärfiltration bei eiweißstabilen Weinen empfohlen. Im Allgemeinen werden vorherige Tests mit unterschiedlichen Mengen an Tannin empfohlen, um die möglichen organoleptischen Wechselwirkungen mit dem Endprodukt zu beurteilen. Bei Weißweinen ist es besonders interessant bei Strohwein (Passito) oder körperreichem Wein. In diesen Fällen empfiehlt es sich, die empfohlenen Dosierungen einzuhalten. TUTTIFRUTTI® RED spielt beim Redoxmanagement eine Rolle, auch bei Schaumweinen.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von TUTTIFRUTTI® RED die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.

TANNINE



TUTTIFRUTTI® RED

PRODUKT AUF DER BASIS VON ELLAGITANNIN,
ZUR ÖNOLOGISCHEN VERWENDUNG



GEBRAUCHSANWEISUNG

TUTTIFRUTTI® RED ist in Wasser löslich. Die erforderliche Menge TUTTIFRUTTI® RED in 10 Teilen Wasser sorgfältig auflösen und dann der Masse hinzufügen. Keine Metallgegenstände oder stark kalkhaltiges Wasser verwenden. Um das Ausfällen von Tannin und Proteinen zu vermeiden, ist die Eiweißstabilität des Weins vor der Tannindosierung zu prüfen.



DOSIERUNG

2 bis 5 g/hl für Rotweine; bis zu 10 g/hl für große Weine;
1 bis 5 g/hl für Roséweine;
1 bis 3 g/hl für Weißweine und Schaumweine;
5 bis 20 g/hl für Spirituosen.



VERPACKUNG

500-g-Beutel aus Verbundmaterial.



AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die geöffnete Verpackung sorgfältig verschließen.



GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Produkt als ungefährlich eingestuft.