pfäffle
Kellereibedarf



LEITFADEN FÜR DIE PRAXIS

Tannine gezielt einsetzen

Maischeschutz, Farbstabilisierung, Ausbau und Finishing: Welches Tannin du wann nimmst, wie viel du brauchst und wie du es richtig anwendest – Schritt für Schritt.

WORUM ES GEHT

Kleine Menge, große Wirkung

Tannine binden Sauerstoff, bremsen oxidierende Enzyme, verbinden sich mit Eiweiß und Farbstoffen und geben dem Wein Struktur und Fülle. Schon wenige Gramm je Hektoliter verändern den Wein spürbar.

Welches Tannin passt, hängt von seiner Herkunft, vom Herstellungsverfahren und vom richtigen Zeitpunkt ab. Darum gilt: erst das Ziel festlegen, dann das Tannin wählen und im Vorversuch prüfen.



FÜR ROTWEIN · FARBSTABILISIERUNG

Vason COLORSTAB® SG

Mischung aus Eichen-Ellagtannin, Gallotanninen und Catechin aus grünem Tee. Fixiert die Farbe von der Maische an und schützt vor Oxidasen.

Rot 10–30 g/hl · **Rosé 3–8 g/hl** · **Maische**



FÜR WEISS & ROSÉ · FINISHING

Vason COLD WHITE TAN® SG

Ellag- und Catechintannine für junge Weißweine und Rosé. Gibt Frische, Fülle und aromatische Komplexität, auch kalt gut löslich.

Weiß 1–6 g/hl · **Rosé 1–5 g/hl** · **Ausbau**

DER ABLAUF AUF EINEN BLICK



1 Ziel festlegen
Schutz, Farbe, Struktur, Frische?



2 Tannin wählen
Gallus, Holz oder Traube



3 Lese & Maische
Schützen und Farbe fixieren



4 Ausbau
Struktur und Rundung



5 Finishing
vor der letzten Filtration

DAS SAGT DAS EU-WEINRECHT

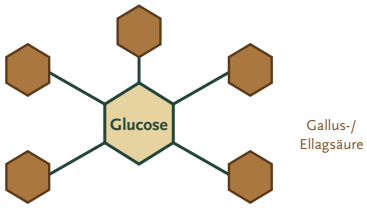
- Tannine sind als **Klär- und Stabilisierungsmittel** zugelassen – für frische Trauben, Most, teilweise gegorenen Most und Wein, auch für Schaum- und Likörwein.
- Erlaubt sind nur **önologische Tannine**, die dem Internationalen Önologischen Codex der OIV entsprechen. Herkunft und Tanninklasse stehen auf der Verpackung.
- Eine **Höchstmenge** ist nicht festgelegt. Maßgeblich sind Herstellerangaben und dein Vorversuch.
- Tannine dürfen **keine Aromen oder Farbe vortäuschen** und das typische Geschmacksbild des Weins nicht verfälschen.
- Im **Zutatenverzeichnis** müssen Tannine nach gängiger Praxis nicht genannt werden, da sie nicht als Zusatzstoff gelistet sind.

Grundlage: Delegierte VO (EU) 2019/934, Anhang I Teil A Tabelle 2 Nr. 5.12 und 6.4 in der Fassung der VO (EU) 2024/3085; OIV-Codex COEI-1-TANINS; Art. 119 VO (EU) Nr. 1308/2013.

DIE CHEMIE DAHINTER

Zwei Familien: hydrolysierbar und kondensiert

Tannine sind Polyphenole. Allen gemeinsam ist, dass sie Eiweiß binden: Mit den Proteinen im Speichel entsteht der herbe, adstringierende Eindruck, mit Enzymen im Most werden diese unwirksam. Nach ihrem Aufbau unterscheidet man zwei große Familien.



Hydrolysierbare Tannine

HERKUNFT

Eichen- und Kastanienholz, Galläpfel, Tara. Ellagtannine kommen in der Traube nicht vor – sie stammen aus dem Holz.

AUFBAU

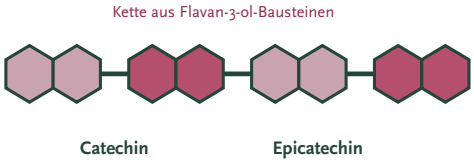
Ein Zuckerkern, meist Glucose, trägt mehrere Gallussäure- oder Ellagsäure-Einheiten. Diese Bindungen lassen sich spalten, daher der Name. Typisch ist die Pentagalloylglucose mit fünf Gallussäure-Resten.

GRUPPEN

Gallotannine (Galläpfel, Tara) und **Ellagtannine** (Eiche, Kastanie). In der Eiche dominieren Vescalagin und Castalagin.

IM WEIN

Aroma und Struktur, Schutz vor Oxidation während der Reifung.



Kondensierte Tannine

HERKUNFT

Traubenschalen, Traubenkerne und Rappen, außerdem exotische Hölzer wie Quebracho oder Akazie sowie grüner Tee.

AUFBAU

Ketten aus Flavan-3-ol-Bausteinen, vor allem (+)-Catechin und (–)-Epicatechin. Man nennt sie auch Proanthocyanidine oder Procyanidine. Sie lassen sich nicht einfach aufspalten.

GRUPPEN

Traubentannine aus Kernen und Schalen, Catechine aus grünem Tee, Tannine aus exotischen Hölzern.

IM WEIN

Mundgefühl mit Bitterkeit und Adstringenz, Schutz von Farbe und Aroma, dauerhafte Farbstabilisierung.

ALLE TANNINE SCHÜTZEN VOR OXIDATION – ABER UNTERSCHIEDLICH

GRUPPE	SAUERSTOFF VERBRAUCHEN	RADIKALE ABFANGEN	EISEN REDUZIEREN
Ellagtannine	sehr gut	–	sehr hoch
Gallotannine	deutlich geringer	sehr hoch	gut
Kondensierte Tannine	gut	sehr hoch	–

Eisen wirkt im Wein als Katalysator der Oxidation. Ellagtannine bremsen deshalb gleich doppelt: Sie binden Sauerstoff und entschärfen den Katalysator. Ein Strich bedeutet: Dazu gibt es keine belastbare Angabe.

Mengen in **g/hl** beziehen sich auf Most oder Wein. Bitte beachte immer auch das Datenblatt des Herstellers.

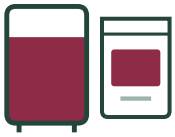
1 Das Ziel festlegen

Ein Tannin kann vieles, aber keines kann alles. Lege fest, was es in deinem Wein leisten soll.

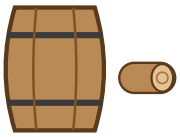
1 **Schützen:** Most und Maische vor Oxidation und Oxidasen bewahren – besonders wichtig bei faulem oder botrytisbefallenem Lesegut.



2 **Farbe stabilisieren:** Bei Rotwein und Rosé die Anthocyane früh an Tannine binden, damit die Farbe hält.



3 **Struktur und Rundung:** Im Ausbau Körper, Weichheit und Lagerfähigkeit aufbauen – auf Wunsch mit dezenter Holznote.



4 **Frische und Frucht:** Kurz vor der Füllung Aroma, Volumen und Redox-Gleichgewicht feinjustieren.



2 Das passende Tannin wählen

Die Herkunft bestimmt die Wirkung. Diese Übersicht hilft dir bei der Vorauswahl.

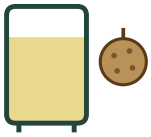
ZIEL	TANNINART	ZEITPUNKT	RICHTWERT
Maischeschutz	Gallotannine, Mischungen mit Catechin	Lese, Maische, Most	2–5 g/hl
Farbstabilisierung	Mischungen aus Ellag-, Gallo- und Traubentannin	Maische bis erster Abstich	Rot 10–30 g/hl
Struktur	Traubenkern- und Traubentannin	nach Gärung, Abstich	Rot 5–15 g/hl Weiß 1–5 g/hl
Ausbau mit Holznote	Eichen-Ellagtannin, getoastet	Ausbau, auch in alten Fässern	Rot 1–15 g/hl Weiß 1–5 g/hl
Frische und Frucht	Tannine mit Polysacchariden, kondensierte Tannine	Ausbau bis Endverschnitt	0,5–5 g/hl

3 Lese und Maische: schützen und Farbe fixieren

Am Anfang sind Oxidasen am aktivsten und die Farbstoffe noch ungebunden. Früh eingesetzt wirken Tannine hier am stärksten.

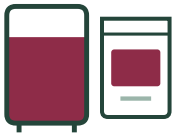
5 **Weißwein und Rosé:** Gallotannin wie Vason SAFE TAN® SG direkt auf Maische oder Most, **2–5 g/hl**, bei geschädigtem Lesegut **10–15 g/hl**.

Ergänzt die Schwefelung, ersetzt sie aber nicht.



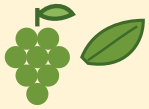
6 **Rotwein:** Farbtannin gleich beim Einmaischen zugeben, z. B. Vason COLORSTAB® SG oder V TAN® SG mit **10–30 g/hl**.

Einen Teil kannst du nach dem ersten Abstich nachlegen.

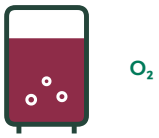


7 **Botrytis:** Faules Lesegut bringt Laccase mit, die Farbe und Aroma schnell zerstört. Catechin aus grünem Tee (Vason TI PREMIUM® SG) oder Gallotannin früh und eher hoch dosieren.

Bei Mosten aus botrytisbefallenen Trauben 5–20 g/hl.



8 **Mit Sauerstoff kombinieren:** Farbtannine entfalten sich am besten zusammen mit einer dosierten Mikrooxygenierung, z. B. mit MICRODUE® PLUS.



4 Ausbau: Struktur und Rundung

Nach der Gärung und dem Abstich baust du Körper und Lagerfähigkeit auf – mit oder ohne Holznote.

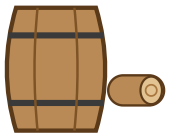
9 **Traubentannin für Struktur:** Vason PREMIUM® VINACCIOLO SG aus Traubenkernen oder PREMIUM® UVA SG. Rot **5–15 g/hl**, Rosé **3–8 g/hl**, Weiß **1–5 g/hl**.

Bei Weißwein lieber in kleinen Teilgaben.



10 **Eichentannin für die Holznote:** PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG, TOSTATO SG oder WHISKY-LATTONE SG. Rot **1–15 g/hl**, Weiß **1–5 g/hl**.

Ideal auch für ältere Fässer, die kaum noch Holz abgeben.



5 Finishing vor der Füllung

Im Endverschnitt reichen oft schon 1–5 g/hl, um Frische, Frucht und Volumen zu heben.

11 **Weiß und Rosé:**
COLD WHITE TAN® SG
1–6 g/hl, SMARTAN® ZEST SG
0,5–5 g/hl oder
TUTTIFRUTTI® WHITE SG
1–5 g/hl.



12 **Rot und Rosé:**
SMARTAN® FRUITY oder
TUTTIFRUTTI® RED, Rot
2–5 g/hl, bei großen Weinen bis
10 g/hl.



13 **Eiweiß und Filtration im Blick:** Tannin reagiert mit Eiweiß. Gib es nur in eiweißstabile Weine und mindestens einige Tage vor der letzten Filtration zu – bei manchen Produkten sind es **10 Tage**. So kann sich eine mögliche Trübung absetzen und wird abfiltriert.



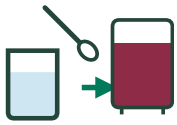
6 Richtig anwenden und dokumentieren

Ein sauber aufgelöstes Tannin verteilt sich gleichmäßig und wirkt so, wie es im Vorversuch geschmeckt hat.

14 **Vorversuch:** Setze im Glas drei Stufen an, z. B. **1, 3 und 5 g/hl**, und verkoste nach einem Tag. Nimm die niedrigste Menge, die dein Ziel erreicht.



15 **Auflösen:** Rühr das Tannin in der **10-fachen** Menge Wasser an und gib es gleichmäßig zu, am besten beim Umpumpen. Kein hartes, kalkhaltiges Wasser und keine Gefäße aus Metall.



16 **Dokumentieren:** Halte jede Tanningabe in deinen betrieblichen Aufzeichnungen fest – Produkt, Menge, Datum und Wein. Begriffe wie „im Barrique gereift“ setzen einen echten Ausbau im Holzfass voraus; Eichentannin allein reicht dafür nicht.

Art. 53 Abs. 2 Delegierte VO (EU) 2019/33; § 32 Abs. 8 WeinV



DIE PRODUKTE IM ÜBERBLICK

EINSATZ	UNSERE PRODUKTE	WEISS / ROSÉ	ROT
Maischeschutz	Vason SAFE TAN® SG · Vason TI PREMIUM® SG · Vason TAN® FRUIT BLANC[1]	2–5 g/hl	2–8 g/hl
Farbstabilisierung	Vason COLORSTAB® SG · Vason V TAN® SG · Vason PREMIUM® COLOR SG · Vason EASYTAN® HARVEST SG · SIHA Tannin FC	Rosé 3–8 g/hl	10–30 g/hl
Struktur	Vason PREMIUM® VINACCIOLO SG · Vason PREMIUM® UVA SG	1–5 g/hl	5–15 g/hl
Ausbau mit Holznote	Vason PREMIUM® LIMOUSIN SPECIAL SG · Vason PREMIUM® TOSTATO SG · Vason PREMIUM® WHISKY-LATTONE SG	1–5 g/hl	1–15 g/hl
Finishing	Vason COLD WHITE TAN® SG · Vason SMARTAN® ZEST SG · Vason SMARTAN® FRUITY · Vason TUTTIFRUTTI® WHITE SG · Vason TUTTIFRUTTI® RED	0,5–6 g/hl	2–10 g/hl
Spezial	SIHA Tannin MOx (Mikrooxygenierung) · MICRODUE® PLUS	–	–

[1] TAN® FRUIT BLANC ist eine Mischung aus Tannin, Ascorbinsäure und Kaliummetabisulfit für Most (15–20 g/hl) und enthält Sulfit. Die genaue Menge je Produkt und Weinart findest du im jeweiligen Datenblatt.

MERKSÄTZE

- Früh für Schutz und Farbe, später für Struktur, zuletzt für Frische.
- Lieber zweimal wenig als einmal zu viel – Tannin lässt sich nicht wieder entfernen.
- Vor jeder späten Gabe Eiweißstabilität prüfen und Abstand zur Filtration einhalten.

pfäffle Kellereibedarf

Du suchst das passende Tannin?
Wir beraten dich gern bei Auswahl, Zeitpunkt und Dosierung. Alle genannten Produkte findest du unter www.pfaeffle-kellereibedarf.de