

TANNINE



# SMARTAN® FRUITY SG

**PRODUKT MIT HOHER LÖSLICHKEIT  
AUF DER BASIS VON PROANTHOCYANIDE,  
TANNIN ZUR ÖNOLOGISCHEN VERWENDUNG**

## ZUSAMMENSETZUNG



Produkt, bestehend aus einem exklusiven und delikaten Proanthocyanide, Tannin welches reich an natürlichen Polysacchariden ist. Für seine Herstellung wird ein extrem leichtes Extraktionsverfahren angewandt, um die eleganten sensorischen Eigenschaften des wertvollen Rohstoffs zu respektieren.

## MERKMALE



SMARTAN® FRUITY SG wird aus bestimmten Rohstoffen gewonnen, die sorgfältig auf ihre Feinheit und Eleganz geprüft werden; durch einen langsamen Prozess werden vorzugsweise polyphenolische Substanzen mit weniger aggressiven organoleptischen Eigenschaften und einige interessante Polysaccharid-Substanzen mit stabilisierender Wirkung extrahiert.

SMARTAN® FRUITY SG ist ein proanthocyanid hältiges Produkt, elegant am Gaumen; aufgrund seiner redox stabilisierenden Eigenschaften unterstützt es den Wein dabei, seine fruchtigen Noten über lange Zeit zu erhalten. In der Tat trägt SMARTAN FRUITY SG dazu bei, im Produkt eine größere aromatische Komplexität und ein angenehmes Volumen zu bewahren.

## VERWENDUNG



SMARTAN® FRUITY SG wird bei der Behandlung von Rot- und Roséweinen eingesetzt; in geringer Dosierung auch bei Weißweinen. Er kann bereits in den ersten Phasen beim Abpressen verwendet werden, obwohl seine klassischste Anwendung in den letzten Phasen der Behandlung und des Verschnitts von Rot- und Roséweinen liegt. In diesem Fall wird empfohlen, die Proteinstabilität des Weins und die Vorabzugabe von variablen Mengen an Tannin zu testen, um sowohl die mögliche Klärungsaktivität mit kolloidalen Makromolekülen als auch die möglichen organoleptischen Wechselwirkungen mit dem Endprodukt zu bewerten.

Bei Weißweinen ist sie insbesondere bei Auslesen oder Struktureichen Weinen interessant. In diesen Fällen wird empfohlen, die empfohlenen Dosierungen beizubehalten.

SMARTAN® FRUITY SG hat eine klärende Aktion.

**Für die Verwendung von SMARTAN® FRUITY SG sind die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen zu beachten.**

TANNINE



# SMARTAN® FRUITY SG

**PRODUKT MIT HOHER LÖSLICHKEIT  
AUF DER BASIS VON PROANTHOCYANIDE,  
TANNIN ZUR ÖNOLOGISCHEN VERWENDUNG**

## VERWENDUNGSWEISE



SMARTAN® FRUITY SG ist leicht wasserlöslich. Die erforderliche Menge SMARTAN® FRUITY SG in 10 Teilen Wasser gründlich auflösen und dann der Masse beifügen; keine Metallgegenstände und kein kalkreiches Wasser verwenden. Um keine Eiweißtrübung durch die Tannin Zugabe zu erhalten bitte im Vorfeld die Eiweißstabilität des Weines zu überprüfen.

## DOSE



Von 2 bis 5 g/hL für Rotweine; bis zu 10 g/hL für Weine eines bestimmten Karats.  
Von 1 bis 5 g/hL bei Roséweinen;  
0,5 bis 3 g/hL für Weißweine.

## VERPACKUNGEN



0,5 kg Polybeutel.

## LAGERUNG



An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Verschließen Sie geöffnete Verpackungen sorgfältig

## GEFAHR



Nach der aktuellen europäischen Gesetzgebung ist die Zubereitung als ungefährlich eingestuft.