

TANNINE



# SMARTAN® ZEST SG

**PRODUKT MIT HOHER LÖSLICHKEIT  
AUF DER BASIS VON GALLISCHEN KONDENSIERTEN TANNINEN,  
ZUR ÖNOLOGISCHEN VERWENDUNG**

## ZUSAMMENSETZUNG



Granuliertes Produkt, das aus einer besonders ausgewogenen Kombination von gallischen kondensierten Tanninen besteht.

## EIGENSCHAFTEN



SMARTAN® ZEST wird durch einen langsamen und delikaten Extraktionsprozess aus exklusiven Rohstoffen gewonnen; auf diese Weise werden interessante polyphenolische Konservierungsstoffe mit weniger aggressiven organoleptischen Eigenschaften in Lösung gebracht. Die gallische Matrix der Kornkomposition zeichnet sich durch ihre antioxidative/antioxidatische Reaktivität aus; ihr tanninhaltiger Charakter am Gaumen wird durch die elegante, aber lebendige Katechinmatrix angemessen ausgeglichen. Das Ergebnis ist SMARTAN® ZEST SG, ein am Gaumen präsent Produkt, das dazu neigt, dass der Wein mit der Zeit alle seine blumigen und fruchtigen Noten beibehält, jedoch mit Charakter. SMARTAN® ZEST SG, der ein angenehmes Volumen behält, trägt dazu bei, eine größere aromatische Komplexität zu verdeutlichen. SMARTAN® ZEST SG wird in seiner Zubereitung einer speziellen Behandlung, der sogenannten "Instantanisierung", unterzogen, die es leicht wasserlöslich macht, wobei seine empfindlichen organoleptischen Eigenschaften erhalten bleiben.

## VERWENDUNG



SMARTAN® ZEST SG wird bei der Behandlung von Weiß- und Roséweinen, aber auch bei Rotweinen eingesetzt. Es wird bereits in den ersten Phasen nach der alkoholischen Gärung und während des gesamten Alterungsprozesses verwendet, um den Wein mit natürlichen antioxidativen Substanzen anzureichern, die in Synergie auf den Körper und den Charakter der Weine wirken; die so hergestellten Produkte werden im Laufe der Zeit ein größeres Volumen und eine höhere Oxidationsbeständigkeit aufweisen. SMARTAN® ZEST SG ist in der Lage, die aromatische Komplexität des Weins auszudrücken und verleiht ihm Sauberkeit bei der Handhabung von Reduktionen. Sehr geeignet auch zur Behandlung von aus sehr reifen Trauben hergestellten Weinen oder von überalterten und müde Weine, um die Evolutionsprozesse zu verlangsamen. Hervorragende Wirkung auf Redox. SMARTAN® ZEST SG wird auch in der Endphase des Verschnitts empfohlen, wo seine interessanten und präzisen organoleptischen Eigenschaften mit der Struktur des Weins verschmelzen können und so zu einer Verlängerung der Haltbarkeit beitragen. Unter diesen Umständen wird immer eine vorläufige Bewertung der Eiweißstabilität der Weine und vorläufige Tests von Zugaben variabler Mengen von SMARTAN® ZEST SG empfohlen, um die organoleptischen Wechselwirkungen mit dem Produkt und seine mögliche klärende Wirkung zu bewerten.

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

ENOLOGICA  
**VASON**

**Enologica Vason S.p.A.**

Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188  
info@vason.com | www.vason.com

TANNINE



# SMARTAN® ZEST SG

**PRODUKT MIT HOHER LÖSLICHKEIT  
AUF DER BASIS VON GALLISCHEN KONDENSIERTEN TANNINEN,  
ZUR ÖNOLOGISCHEN VERWENDUNG**

## VERWENDUNGSWEISE



SMARTAN® ZEST SG ist in Wasser leicht löslich. Die Menge sorgfältig auflösen SMARTAN® ZEST SG in 10 Teile Wasser einlegen und dann der Masse beifügen; keine Metallgegenstände und kein kalkreiches Wasser verwenden. Um Eiweiß – Tannin Ausfällungen zu vermeiden, überprüfen Sie die Eiweißstabilität der Weine vor der Dosierung des Produkts.

## DOSEN



Von 0,5 - 5 g/hL bei Weißweinen,  
von 2 - 10 g/hL bei überalterten Weinen oder Weinen aus überreifen Trauben,  
von 1 - 5 g/hL bei Rosé- und Rotweinen

## 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.