

LittoTan Structure

Oenologisches Tannin höchster Reinheit – *FEINGRANULAT*

Charakteristik: LittoTan Structure wird aus besonders gereinigtem Quebrachotannin hergestellt und ist reich an Proanthocyanidinen (kondensierte Tannine).

Oenologische Merkmale: Die Farbstabilisierung bei Rotweinen erfolgt hauptsächlich aufgrund der Bildung von Tannin-Anthocyan Komplexen, die sich langsam im Laufe der Zeit bilden. Die freien Anthocyane, freigesetzt am Anfang der Gärung, sind sehr fragil und werden zum Teil durch Oxidation zerstört. Instabile Proteine des Weines und die Schönung entfernen teilweise die natürlichen Traubentannine, die grundlegend für die Farbstabilität und die Struktur der Rotweine sind. Zugegeben zum Most begrenzt LittoTan Structure die Oxidation der freien Anthocyane und begünstigt die Erhaltung der Traubentannine während der Schönung, das heißt, die natürliche Farbstabilität wird nicht beeinträchtigt. LittoTan Structure ist besonders für den Rotweinausbau geeignet.

Dosage: 2 – 30 g/100 L (je nach Reife des Leseguts). Aufgrund der speziellen Granulierung ist eine einfache Lösung und Handhabung gewährleistet (Optimale Lösung in 40 °C warmem Wasser). Diese Lösung dem Gesamt gebinde 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: 09.01.2012