



TANNIN GS

Stand: 11/2020

Tannin aus Beerenschalen für den oenologischen Gebrauch

BESCHREIBUNG:

Preziso Tannin GS wird aus selektierten Beerenschalen gewonnen. Tannin GS ist GMO-frei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

ANWENDUNG:

Preziso Tannin GS wirkt sich positiv auf die Farbstabilisierung, Struktur und die Verfeinerung der Aromen aus. Tannin GS hat eine stark antioxidative Wirkung ist SO₂ sparend und unterstützt die Frische des Weines.

DOSIERUNG:

Preziso Tannin GS wird während des Weinausbaues eingesetzt. Um eine optimale Wirkung zu erzielen ist auf eine vollständige Lösung und Verteilung zu achten.

Gärung	1–20 g/hl	Farbstabilisierung, Aromaschutz, Struktur
Jungwein	1–10 g/hl	Gegen Fehlverhalten
Ausbau	1–35 g/hl	Oxidationsschutz verbesserte Aromaqualität

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir die Durchführung von Vorversuchen!

LAGERUNG:

Vor Licht und Feuchtigkeit schützen, in der Originalverpackung lagern.

PACKUNGSGRÖSSEN:

100 g Nettogewicht

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at
Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten
neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.