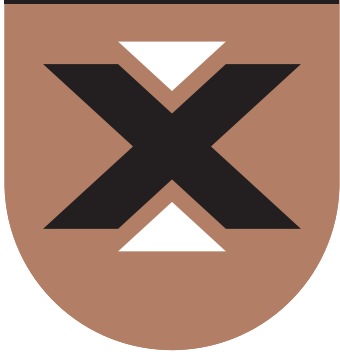


X-TAN®



X-TAN®

UP

BESONDERS LÖSLICHES TANNIN-GRANULAT MIT SPEZIFISCHER UND KONTROLLIERTER ÖNOLOGISCHER WIRKUNG



ZUSAMMENSETZUNG

Hochmoderne und sehr ausgeglichene Mischung aus Catechinen und Ellagitanninen mit spezifischer synergetischer Reaktionsfähigkeit mit dem Sauerstoffverbrauch im Wein.



EIGENSCHAFTEN

X-TAN® ist eine neue Produktlinie an Tanninen, die aus unserem Vorsatz entstanden ist, dem Önologen ein modernes, sicheres und garantiertes Hilfsmittel zur Verfügung zu stellen, um den Bedürfnissen bei der Verarbeitung von Weinen, der Wertschöpfung ihrer Identität, ihrer Rebsorte und ihres Herkunftsgebiets gerecht zu werden.

Die speziellen Tannine, aus denen X-TAN® UP besteht, werden mithilfe von Prozessen aus hochwertigen pflanzlichen Stoffen extrahiert, die eine Auswahl der wertvollsten und reaktionsfähigsten polyphenolischen Fraktionen ermöglichen, wobei diejenigen mit adstringierenden Eigenschaften vernachlässigt werden.

Durch seinen klaren und anhaltenden Charakter eignet sich X-TAN® UP perfekt für edle Schaum-, Weiß- und Roséweine und trägt zu einer sauberen Nase bei, wobei die ursprünglichen Profile weitgehend unbeeinträchtigt bleiben. Das Produkt ist sehr interessant als deutlicher Ausgleich zu den verschiedenen Zuckern. Nach internen Qualitätskontrolltests lässt sich die Wirkung des Sauerstoffverbrauchs und das entsprechende Redox-Gleichgewicht im Endprodukt definieren und gewährleisten. Die besondere Behandlung der Granulation sorgt dafür, dass X-TAN® UP sofort in Wasser löslich ist.



VERWENDUNG

X-TAN® UP trägt mit seiner extrem sauberen Linie zur Ausgewogenheit des Schaumweins bei. Es tendiert zur Unterstützung der Länge des Abgangs bei einer allgemeinen Ausgewogenheit des Geschmacks und wird auch besonders bei Weiß- und Roséweinen geschätzt.

Der kontrollierte Sauerstoffverbrauch ermöglicht den reduzierten Einsatz von Sulfiten bei der Steuerung der Verarbeitung, was entscheidend zu einem verbessertem Redox-Gleichgewicht sowohl bei der Lagerung des Mosts und des Ausgangsweins als auch bei der Dosage und in den „Liqueurs“ zur Veredelung beiträgt.

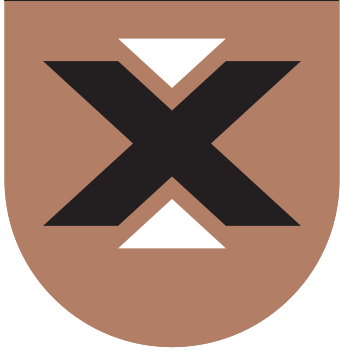
Dank hochaktueller interner Untersuchungsmethoden kann gewährleistet werden, dass X-TAN® UP zu einer besseren Aufrechterhaltung der Redox-Kapazität führt, so dass eine dauerhaft stärkere Erhaltung der Frische und Oxidationsbeständigkeit möglich wird.

Bei Verwendung der empfohlenen Dosierung gelingen ausdrucksstarke Weine, wobei die ursprünglichen Geruchsprofile stets unbeeinträchtigt bleiben.

In jedem Fall empfehlen wir vorläufige Tests, um die bestmögliche organoleptische Interaktion mit dem Ausgangswein zu ermitteln.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von X-TAN® UP die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.

X-TAN®



X-TAN®

UP

BESONDERS LÖSLICHES TANNIN-GRANULAT MIT SPEZIFISCHER UND KONTROLLIERTER ÖNOLOGISCHER WIRKUNG



GEBRAUCHSANWEISUNG

Die erforderliche Menge X-TAN® UP in zehn Teilen Wein oder Wasser sorgfältig auflösen und dann der Masse hinzufügen. Keine Metallgegenstände oder stark kalkhaltiges Wasser verwenden.

Wenn das Hinzufügen von X-TAN® UP beim Endprodukt erfolgt, empfiehlt es sich, die Eiweißstabilität zu prüfen, um mögliche Eiweiß-Tannin-Ausfällungen zu vermeiden.



DOSIERUNG

Bei Ausgangsmost/-wein von 3 bis 5-10 g/hl ab Beginn der Lagerung in Abhängigkeit der gewünschten Ergebnisse, auch in zeitlich gestaffelten Dosen.

Bei Dosage oder Veredelung von 0,5 bis 3 g/hl.



PACKUNGEN

100 - 250 - 500 g Polyaminat-Beutel.



AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die geöffneten Packungen sorgfältig verschließen.



GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Präparat als ungefährlich eingestuft.