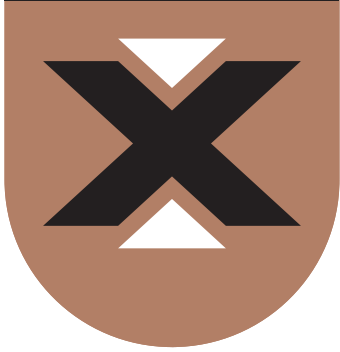


X-TAN®



# X-TAN®

## WIDE

**BESONDERS LÖSLICHES TANNIN-GRANULAT MIT SPEZIFISCHER UND KONTROLLIERTER ÖNOLOGISCHER WIRKUNG**

### ZUSAMMENSETZUNG



Hochmoderne Mischung aus Catechinen und Ellagitanninen mit spezifischer synergetischer Reaktionsfähigkeit mit dem Sauerstoff und den Eiweißen des Weins.

### 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® WIDE 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 eleganten, ausgeprägten Charakter ist X-TAN® WIDE ideal bei Weiß- und Roséweinen und jungen Rotweinen, bei denen ein deutlicher Charakter herausgearbeitet werden soll und bei denen auf geruchlicher Ebene ein Ausgleich zu übermäßig nervigen und beißenden Weinen geschaffen werden soll.

Anhand hochaktueller interner Untersuchungsmethoden ist es möglich, die Wirkung des Sauerstoffverbrauchs und der Reaktionsfähigkeit mit den Eiweißen im Endprodukt zu definieren und zu gewährleisten. So werden die behandelten Weine im Zeichen ihrer Authentizität und ihres Charakters ausdrucksstärker und in der empfohlenen Dosierung ergibt sich auch ein Vorteil in Bezug auf die Eiweißstabilität.

Die besondere Behandlung der Granulation sorgt dafür, dass X-TAN® WIDE sofort in Wasser löslich ist.

### VERWENDUNG



X-TAN® WIDE wird bei Weiß-, Rosé- und jungen Rotweinen verwendet und führt, sofern diese im Ausgangswein vorhanden sind, zu einer besseren Herausarbeitung der fruchtigen Noten, die durch Entschlossenheit und Eleganz gekennzeichnet sind, wobei die ursprüngliche Struktur unversehrt bleibt. Wissenschaftliche Daten belegen, dass X-TAN® WIDE zu einer besseren Aufrechterhaltung der Redox-Kapazität führt, so dass bei der Abwicklung der verschiedenen Produktionsphasen ein verminderter Einsatz von Sulfiten möglich wird. Es führt langanhaltend zur besseren Erhaltung der Frische und der Oxidationsbeständigkeit.

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® WIDE die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.**



# X-TAN®

## WIDE

**BESONDERS LÖSLICHES TANNIN-GRANULAT MIT SPEZIFISCHER UND KONTROLLIERTER ÖNOLOGISCHER WIRKUNG**



### GEBRAUCHSANWEISUNG

Die erforderliche Menge X-TAN® WIDE 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® WIDE beim Endprodukt erfolgt, empfiehlt es sich, die Eiweißstabilität zu prüfen, um mögliche Eiweiß-Tannin-Ausfällungen zu vermeiden.



### DOSIERUNG

Bei Weinen von 3 bis 5-10 g/hl ab Abschluss der alkoholischen Gärung in Abhängigkeit der gewünschten Ergebnisse, auch in zeitlich gestaffelten Dosen.



### 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.