

# Mauritan Sacri

## Produktinformation

### Ein kommerzielles Tannin für die Rotweinherstellung

#### ANWENDUNGEN

Mauritan Sacri hat folgende anwendungstechnische Vorteile:

- Entfernt grasige und unreife Aromen in Rotweinen und verbessert so die fruchtigen Noten.
- Unterstützt die Wirkung des Schwefeldioxids und verhindert das Wachstum von Mikroorganismen.
- Steigert die Resistenz des Weins gegen Oxidation.
- Inaktiviert oxidative Enzyme wie Laccase und Tyrosinase.
- Entfernt instabile Eiweiße durch Ausflockung.
- Trägt zur Bildung stabiler Verbindungen mit allen Polyphenolen, vor allem Anthocyanen, bei.

#### GEBRAUCHSANWEISUNG:

Bereiten Sie eine 20-30 %ige Lösung vor, indem Sie das Tannin unter kräftigem Rühren in warmem Wasser zwischen 40-50°C auflösen. Lassen Sie die Lösung bei Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie anschließend die Tanninlösung unter Rühren hinzu. Zur Handhabung empfehlen wir die folgenden Materialien: Edelstahl, Kunststoff, Glas oder Keramik.

*Hinweis: Falls Sie Enzyme verwenden, geben Sie ihnen die Möglichkeit, 6-8 Stunden vor der Hinzugabe von Tanninen zu arbeiten.*

#### DOSIERUNG

Alkoholische Gärung: 3-20 g/hl (30-200 ppm)

Farbstabilisierung: 5-50 g/hl (50-500 ppm)

Geschmackliche Abrundung: 5-20 g/hl (50-200 ppm)

#### REZEPTUR:

Aus Kastanien gewonnene Tannine (100 % ellagisch)

#### LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Bewahren Sie das Produkt verschlossen in einem trockenen, gut belüfteten Raum auf. Nach Öffnung verschließen Sie die Packung sorgfältig und lagern Sie sie wie beschrieben. Mauritan Sacri hat eine Haltbarkeit von fünf Jahren ab Herstellungsdatum.

#### VERPACKUNG

Mauritan Sacri ist ein pulverförmiges Tannin, das in den folgenden Gebindegrößen erhältlich ist:

1kg, 5kg, 25kg

Das Produkt wurde gemäß des (EC) N. 606/2009 International Code of Oenological Practices für die Weinherstellung genehmigt.