



Stand: 11/2020

Eichenholz Tannin für den oenologischen Gebrauch

BESCHREIBUNG:

Preziso Tannin O wird aus 24 monatelang luftgetrockneten französischen Eichenholz gewonnen. Tannin O ist GMO-frei und für die Erzeugung von Weinen aus biologischem Anbau geeignet.

ANWENDUNG:

Preziso Tannin O stabilisiert das Redoxpotential und verhindert typische Reduktionsaromen. Tannin O wirkt klärend und stabilisierend auf den Wein.

DOSIERUNG:

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

gärende Most/Maische oder Jungwein	1 – 20 g/hl	Stabilisiert die Farbe, Struktur und Aroma
Ausbau	1 – 20 g/hl	Stabilisiert Farbe, Struktur, Redoxpotential

Für ein optimales Ergebnis empfehlen wir die Durchführung von Vorversuchen!

LAGERUNG:

Vor Licht und Feuchtigkeit schützen, in der Originalverpackung lagern.

PACKUNGSGRÖSSEN:

250 g Nettogewicht