

Produkterläuterung

Tannivin® Galléol ist ein speziell selektioniertes und gereinigtes Gallnuss-Tannin, welches durch sein hohes Ladungspotential besonders zur Klärung und Stabilisierung von Fruchtsäften und Fruchtweinen geeignet ist. Die Klärschönung in Kombination mit FloraClair® zeigt gegenüber der Schönung FloraClair®/Kieselsool eine deutlich größere Flockenbildung und ein kompakteres Absetzverhalten. Säfte die mit Tannin geschönt wurden, zeigen in der sensorischen Bewertung mehr Fülle.

Tannivin® Galléol kann zur Verbesserung der Struktur und zur Verringerung der Oxidation in Maische, Jungwein und Wein dosiert werden.

Dosage

Die Dosagemenge sollte über einen Vorversuch ermittelt werden. Das Ergebnis der Klärschönung ist abhängig von Temperatur, Trübungsgrad und pH-Wert.

Typische Dosagen sind:

	Wein [g/100 L]		Fruchtsaft [g/100 L]
	Maische	Jungwein/Wein	
Klärung und Stabilisierung	–	2 – 15	2 – 8
Sensorik und Oxidationsschutz	2 – 20	1 – 10	–

Tannivin® Galléol ist ein gelbliches Pulver, welches zur Verwendung in 40 °C warmen Wasser gelöst wird. Aufgrund der geringen Dosagen empfiehlt sich die Verwendung einer ca. 5%igen Lösung. Die hergestellte Lösung ist klar und leicht gelblich.

Lagerung

Tannivin® Galléol ist geruchs-, feuchtigkeits- und lichtgeschützt zu lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen.