

VITANIL VR

Kondensiertes Tannin - Granulierte Form

KLÄRUNG UND STABILISIERUNG DER FARBE BEI ROTWEINEN

EIGENSCHAFTEN

- ◆ Die Farbe der Rotweine entsteht hauptsächlich dadurch, dass Anthocyane vorhanden sind. Anthocyane sind rote Pigmente mit einer sehr empfindlichen polyphenolischen Struktur. Anthocyane sind nämlich leicht oxydierbar; Oxydieren sie, so schlägt ihre rote Farbe ins Gelblich-Orange um. Die Weine sind dann ziegelrot (tuilé), was der Weinkonsument nicht sehr schätzt.

Außerdem neigen die Anthocyane dazu, mit der Zeit unlöslich zu werden; es entsteht ein Bodensatz in der Flasche, was zu einem Farbverlust führt.

Zur Vermeidung dieser Beeinträchtigungen spielen die Tannine eine wesentliche Rolle:

- Ihr bedeutendes oxydierhemmendes Potential schützt die Anthocyane gegen die schädlichen Auswirkungen des Sauerstoffes.
- Tannine besitzen die Eigenschaft, Anthocyane zu binden, so dass stabile, farbige und wenig adstringierende Verbindungen entstehen.

Tannine reagieren auch sehr gut gegenüber Proteinen und spielen eine aktive und effiziente Rolle bei der Klärung und Stabilisierung der Weine.

- ◆ **VITANIL VR** besteht im wesentlichen aus kondensierten Tanninen (Tannin vom Typ Proanthocyanid, das der Tanninstruktur in den Trauben sehr ähnlich ist). Dieses Tannin ist wenig adstringierend, er ist jedoch sehr aktiv gegenüber Proteinen und Anthocyanen.
- ◆ Bei der Weinbereitung wirkt **VITANIL VR** synergetisch mit den Tanninen der Weine und sorgt hierbei für eine optimale Stabilisierung des Farbstoffs.
- ◆ Nach der malolaktischen Gärung erlaubt **VITANIL VR** eine perfekte Klärung und Stabilisierung des Weins. Somit wird die Wirkung des zu diesem Zeitpunkt der Weinbereitung zugesetzten SO₂ ergänzt.
- ◆ Die Granulatform von **VITANIL VR** erleichtert seine Anwendung in der Kellerei, da es sich auch ohne Rühren und bei niedriger Rehydratationstemperatur nahezu sofort auflöst, ohne dass sich Klumpen bilden. Abgesehen von dem erhöhten Anwendungskomfort verringert die Granulatform auch in erheblichem Maße die Fällung von Pulver.

DOSIERUNG

- ◆ Bei Lesegut..... : 15 g bis 25 g für 100 kg Lesegut.
- ◆ Bei Most..... : 10 g/hL bis 20 g/hL Vorlaufmost oder Most der ersten Pressung
- ◆ Bei Wein : 5 g/hL bis 10 g/hL.

GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ Die notwendige Menge **VITANIL VR** im Verhältnis 1 :10 Mostgewicht oder Wein auflösen.
- ◆ Zur leichteren Auflösung Warmwasser benutzen.
- ◆ In den Gärbehälter geben und sorgfältig homogenisieren.

VERPACKUNG

- ◆ Sack 1 kg - Karton 12 x 1 kg.
- ◆ Sack 10 kg.

LAGERUNG

- ◆ Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt, an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung schnell aufbrauchen.