

TANNINÜBERSICHT

Produkt	Beschreibung	Dosierung
IOC TANNIN FRESH	Oxidationshemmend und So2 einsparend für Weißweine, fördert Frucht und Langlebigkeit, wirkt nicht adstringent.	Weißwein: 0,5-3 g/hl
IOC TANNIN WHITE FRUIT	Ist eine spezielle Tanninmischung, die maskierte grüne und vegetable Noten beseitigt. Das Sortenbukett wird dadurch gefördert und ein zu alkoholischer Eindruck wird abgepuffert.	Weißwein: 1-5g/hl Rotwein: 1-10g/hl
IOC TANNIN SPICE	Starke antioxidative Wirkung, fördert Struktur und Würzigkeit bei Weißweinen, wirkt nicht bitter oder adstringent.	Weißwein: 0,5-3g/hl
IOC TANNIN SKIN	Traubenschalentannin, zur Förderung der Fruchtausprägung und Struktur bei Weiß- und Rotwein.	Weißwein: 0,5-3 g/hl Rotwein: 5-10 g/hl
IOC TANNIN SR TERROIR	Tanninkombination aus vers. Proantocyanidinen und Ellagantanninen, zur Strukturverbesserung, Abrundung und Farbstabilisierung bei jungen Rotweinen.	Rotwein: 5-20 g/hl
IOC TANNIN OAK SOFT	Reines Holztannin aus franz. Eiche, zum Oxidationsschutz und Förderung des weichen Volumens und Körper der Weine.	Weißwein: 1-4 g/hl Rotwein: 5-20 g/hl
IOC TANNIN OAK STRUKTUR	Hochwertiges Holztannin aus dem Kernholz franz. Limousineiche, fördert Struktur und Länge der Weine ohne die Aromatik zu beeinflussen.	Weißwein: 1-4 g/hl Rotwein: 5-20 g/hl
IOC TANNIN SWEET	Holztannin aus schonend getrocknetem Eichenholz, wirkt auf den Abgang der Weine weich, harmonisch und rund.	Weißwein: 1-5 g/hl Rotwein: 2-10 g/hl
IOC TANNIN OAK BARREL	Ist ein Ellagantannin gewonnen aus Eichenholz. Es verleiht dem Wein Süße, mehr Körper und steigert das Aromapotentail. Vor allem bei körperreichen Rot- oder Weißweinen in gebrauchten Barriques, kann es die fehlenden organoleptischen Eigenschaften ausgleichen.	Weißwein: 2-10 g/hl Rotwein: 5-15 g/hl
IOC TANNIN PRÄMIUM FRUIT	Tannin aus Beerenschalen extrahiert, fördert die Fruchtigkeit und Struktur bei Rotweinen.	Rotwein: 2-10 g/hl