



## Solutions for wine making

# SOFTAN P

### Natürliche Tannine in Zusammenhang mit vegetalischen Polysacchariden. Sofort auflösbar

Diese Präparat dient dem Ausbau von Rotweinen und ist das Ergebnis unserer Forschung und Erfahrung. Ein einzigartiger Herstellungsprozess, 100 % vegetalisches.

#### OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- > Durch seine gute Zusammensetzung verschiedener Tannine mit den Polysacchariden kann Softan P von einer Zubereitung weicher Tannine aufgenommen werden.
- > Softan P kann für alle Weine benutzt werden (Wein im Fass, Tank mit oder ohne Späne). Besonders empfehlenswert bei zu hoher Adstringenz oder zu trockenen Weinen. Die behandelten Weine wirken abgerundeter, fruchtiger mit besserer Struktur.
- > Softan P schützt vor Oxydierung
- > Softan P unterstützt das Gleichgewicht der Tanninstruktur ohne Erhöhung der Adstringenz und Veränderung des Fruchtaromas.

#### ANWENDUNG

- > Sofort auflösbar und verwendbar.
- > Benutzung von Softan P während der Weinbereitung. Eine frühe Zugabe ist ratsam. Direkt mit dem Wein vermischen am besten während der Überschwelligung für eine gute Homogenisierung.

#### DOSIERUNG

- > 20 – 60 g/hl. Genaue Bestimmung der Dosierung kann im Labor veranlasst werden.

#### Nebenwirkungen bei der Filtration

- > Softan P enthält Kolloidschutzstoffe, die einen Einfluss auf die Filtration haben. Dieser Einfluss macht sich mit der Zeit immer schwächer bemerkbar bis er nach einigen Wochen völlig unbedeutend ist.

#### VERPACKUNG

- > 1 kg oder 5 kg Pakete, 10 kg Karton.

#### AUFBEWAHRUNG

- > In seiner Originalpackung aufbewahren, vor Feuchtigkeit schützen

