



## Tanninen

De laatste jaren wordt tannine wederom herontdekt als middel om wijn briljant te maken maar ook als gebruik voor het behoeden van de wijn tegen oxidatie en behoud van bepaalde smaak - en kleureigenschappen. De resultaten van de werking van de tannine hangt af van de herkomst ervan en de manier waarop het werd geëxtraheerd. Tannine heeft een negatieve lading.

We onderscheiden de hydrolyseerbare en de gecondenseerde tannine.

Bij de hydrolyseerbare vinden we de tannine onttrokken uit het harthout van de kastanje en de eik en uit galnoten.

Deze tannine is uitermate geschikt bij gebruik tegen oxydatie. Toe te voegen tijdens de gisting om oxydatie te voorkomen en kleurstabilisatie. Na de gisting tegen oxydatie en helder maken van witte wijn. Tijdens de persing voorkomt het eveneens oxydatie. Samen met een positief geladen klaringsmiddel zal het eiwitten neerslaan.

De gecondenseerde tanninen worden onder andere gewonnen uit druivenpitten.

Tanninen bevinden zich in de pitten, stelen en ook de schil van druiven. Daarom zal een rode wijn eerder dan een witte het karakteristieke droge mondgevoel geven. Deze zijn uitstekend te gebruiken als kleurstabilisator.

Dosering: 0,5 tot 3 g/10 liter.

---

**Brouwland**

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium  
Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59  
sales@brouwland.com • www.brouwland.com