



FineOrigin® Advance

**Erbsenprotein & PVPP & Calcium
Bentonit & Chitin-Glucan
Schönung für klare Weine**

**Pea protein & PVPP & calcium
bentonit & chitin-glucan fining
agent for clean wines**

SCHÖNUNG

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmiges Produkt aus pflanzlichen Erbsenproteinen (aus Erbse gewonnen), Polyvinylpyrrolidon (PVPP), Calcium Bentonit und Chitin-Glucan; zur oenologischen Anwendung; Eiweißgehalt des Erbsenproteinanteils >65 %

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und kompakten Trub

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: beiges Pulver

CHEMISCHE SPEZIFIKATION

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Trocknungsverlust: < 12 % | Zink: < 50 mg/kg |
| Chrom: < 10 mg/kg | Blei: < 5 mg/kg |
| Kupfer: < 35 mg/kg | Eisen: < 280 mg/kg |

MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Coliforme Bakterien: <10² UFC/g
E. coli: nicht vorhanden/g
Lebensfähige Mikroorganismen: < 5,10⁴ UFC/g
Salmonellen: nicht vorhanden in 25g
Hefen: < 10³ UFC/g
Schimmel: < 10³ UFC/g

EU-VERORDNUNG

Die Informationen in diesem Dokument entsprechen unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Die Produkte entsprechen der EU-Verordnung 2022/68. Die Einhaltung der nationalen Vorschriften muss vom Anwender überprüft werden.

PRODUCT DESCRIPTION

Powdered product from vegetal pea proteins (extracted from pea), Polyvinylpyrrolidone (PVPP), calcium bentonit and chitin-glucan; for oenological use; Protein content of the part of pea protein >65 %

OENOLOGICAL USE

Reduction of oxydisable phenols, green, dull and negative flavors and bitter notes; for fast clarification and a compact sediment; for flotation

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: beige powder

CHEMICAL SPECIFICATIONS

| | |
|-----------------------------|-------------------|
| Loss on desiccation: < 12 % | Zinc: < 50 mg/kg |
| Chrome: < 10 mg/kg | Lead: < 5 mg/kg |
| Copper: < 35 mg/kg | Iron: < 280 mg/kg |

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Coliforms: <10² UFC/g
E. coli: absence/g
Viable microorganisms: < 5.10⁴ UFC/g
Salmonella: absence in 25g
Yeats: < 10³ UFC/g
Mould: < 10³ UFC/g

EU-REGULATION

The information on this document represents the state of our knowledge at the time of publication.
The product complies with the EU regulation 2022/68. The user must verify the compliance with national regulation.