

WEINTYP



FineOrigin®

PVPP – microgranulated

PVPP Schönung
für klare Weine

ZERTIFIKAT



DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Mostschönung:
10–80 g/hl

Weinschönung:
0,5–20 g/hl

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 5-facher Menge
Wasser einrühren und
kurz vorquellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg; 22,7 kg

SCHÖNUNG

PRODUKT

PVPP

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch die Entfernung von oxidierbaren Phenolen verbessert sich die Aromatik der Weine sowie die Langlebigkeit. Die Weine werden sauberer und klarer in ihrer Fruchtausprägung und grüne, dumpfe sowie negative Geschmacksnoten werden entfernt.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 80 g/hl

