

FineOrigin® Albumin

Albumin Schöpfung
für klare Weine

WEINTYP



PRODUKT

Ei-Albumin; zur oenologischen Anwendung

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Balancierung und Verfeinerung der Tanninstruktur von Rotweinen, bei Erhaltung der aromatischen Charakteristik. Erhöhung der Eleganz und Feingliedrigkeit. Verbesserung der phenolischen Stabilität.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Kann mit Produkten der BalanceFinesse und TanFinesse Gruppe kombiniert werden. Zur Anwendungsreihenfolge wird empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit FineOrigin-Produkten zu entfernen und danach die Profilierung mit BalanceFinesse und TanFinesse durchzuführen.

ZERTIFIKAT



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

2–10 g/hl; Wein; die genaue Dosierung ist mit Vorversuchen zu ermitteln

PRODUKT- VORBEREITUNG

Mit einer kleinen Menge warmen Wasser vermengen (18–25 °C), danach mit kaltem Wasser lösen bis eine Konzentration von 100 g/l entsteht. 1–2 h warten, danach nochmals rühren und dem Wein zugeben

LIEFEREINHEIT

1 kg



SCHÖNUNG