

## WEINTYP



# FineOrigin® Gelatine Plus

Gelatine Schönung  
für klare Weine

## ZERTIFIKAT



## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

1–10 g/hl; Most, Wein; die genaue Dosierung ist mit Vorversuchen zu ermitteln

## PRODUKT- VORBEREITUNG

In warmen Wasser (35–40 °C) unter ständigem Rühren auflösen bis eine homogene 5%-ige Lösung entsteht. Auf dieser Temperatur halten während der kontinuierlichen Zugabe. Most/Wein gut rühren um eine Homogenisierung ohne Klumpenbildung sicherzustellen

## LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg

## SCHÖNUNG

## PRODUKT

Gelatine, vom Schwein stammend; zur oenologischen Anwendung

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung; zur Flotation

## VORTEILE &amp; ERKLÄRUNG

Harmonisierung der Phenolstruktur des Weines, das zu einem verbesserten Lagerpotential führt. Hat eine klärende Wirkung.

## EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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

