

# FineOrigin® PVPP

PVPP Schönung  
für klare Weine

WEINTYP



## 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

## 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



# SCHÖNUNG