



FineOrigin® Plus

**Erbsenprotein & PVPP & Gelatine &
Calcium Bentonit Schönung
für klare Weine**

**Pea protein & PVPP & gelatine &
calcium bentonit fining agent for
clean wines**

SCHÖNUNG

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmiges Produkt aus pflanzlichen Erbsenproteinen (aus Erbse gewonnen), Polyvinylpyrrolidon (PVPP), Calcium Bentonit und Gelatine (tierischen Ursprungs – Schwein); 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: Pulver, leicht gelblich
Löslichkeit: In heißem Wasser (unlöslich in kaltem Wasser)

CHEMISCHE SPEZIFIKATION

pH-Wert (bei 1 %): 5 – 7	Blei: < 5 mg/kg
Asche: < 2 %	Quecksilber: < 0,15 mg/kg
SO ₂ : < 50 mg/kg	Zink: < 50 mg/kg
Gesamtstickstoff: > 14 %	Cadmium: < 0,5 mg/kg
Harnstoff: < 2,5 g/kg	Chrom: < 10 mg/kg
Eisen: < 50 mg/kg	Kupfer: < 30 mg/kg
Arsen: < 1 mg/kg	

MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Lebensfähige Mikroorganismen: < 10⁴ UFC/g
Coliforme Bakterien: nicht nachgewiesen/g
E. coli: nicht nachgewiesen/g
Staphylococcus aureus: nicht nachgewiesen/g
Salmonellen: nicht vorhanden/25 g
Hefen: < 10³ UFC/g
Milchsäurebakterien: < 10³ UFC/g
Essigsäurebakterien: < 10³ UFC/g
Schimmelpilze: < 10³ UFC/g
Sporen von Clostridium perfringens: nicht nachgewiesen/g
Anaerobe sulfitreduzierende Mikroorganismen: nicht nachgewiesen/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), gelatine (porcine origin) and calcium bentonit; 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

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: powder lightly yellowish
Solubility: in hot water (insoluble in cold water)

CHEMICAL SPECIFICATIONS

pH (at 1%): 5 – 7	Lead: < 5 mg/kg
Ashes: < 2%	Mercury: < 0.15 mg/kg
SO ₂ : < 50 mg/kg	Zinc: < 50 mg/kg
Total nitrogen: > 14%	Cadmium: < 0.5 mg/kg
Urea: < 2.5 g/kg	Chromium: < 10 mg/kg
Iron: < 50 mg/kg	Copper: < 30 mg/kg
Arsenic: < 1 mg/kg	

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Viable microorganisms: < 10⁴ UFC/g
Coliforms: not detected/g
Escherichia coli: not detected/g
Staphylococcus aureus: not detected/g
Salmonella: absence/25g
Yeasts: < 10³ UFC / g
Lactic bacteria: < 10³ UFC/g
Acetic bacteria: < 10³ UFC/g
Mould: < 10³ UFC/g
Spores of Clostridium perfringens: not detected/g
Anaerobic sulphite-reducing microorganisms: not detected/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.