



FineOrigin® Activ

MEHR INFOS


SCHÖNUNG

**Erbsenprotein & PVPP Schönung
für klare Weine**
ZERTIFIKATE

PRODUKTBESCHREIBUNG

Pulverförmiges Produkt aus pflanzlichen Erbsenproteinen (aus Erbse gewonnen) und Polyvinylpyrrolidon (PVPP); 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; für die Flotation

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. Schnelle Sedimentation und kompakter Trub. Für feine Gerbstkorrekturen im Wein bei gleichzeitiger Aromaschonung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 80 g/hl

LAGERUNG

In der verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen, trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren. Nach dem Öffnen schnell wieder luftdicht verschließen. Den Inhalt der geöffneten Verpackung rasch verbrauchen.

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

Flotation: 15–25 g/hl;
Mostschönung:
30–80 g/hl;
Weinschönung:
10–30 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge
warmen Wasser auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg

SKOFFoenotec GmbH

Technologiepark 8
A-8423 St. Veit in der Südsteiermark

www.skoffoenotec.com


Allgemein

- entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-PHODIA
- entspricht der Verordnung (EU) 2019/934
- ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen
- ist frei von GMO (gentechnisch modifizierte Organismen)
- enthält keine Bestandteile tierischen Ursprungs und ist somit für eine vegane Weinerzeugung geeignet
- enthält keine Allergene (Zusammensetzung und Kreuzkontaminationen) und ist frei von Schwefeldioxid und Sulfiten

Sonstiges

Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Der Anwender muss eigenverantwortlich die Eignung unserer Produkte für die entsprechende Anwendung prüfen. Bestehende Schutzrechte, Gesetze und Bestimmungen sind zu beachten. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind.