

FineOrigin®

Gelatine Standard

WEINTYP



Gelatine Schönung
für klare Weine

PRODUKT

Gelatine, vom Schwein stammend; zur oenologischen Anwendung

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung

VORTEILE & 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.

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