

# FineOrigin® Plus

WEINTYP



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

## PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein, PVPP, Gelatine und Calcium Bentonit

## OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von oxidierbaren Phenolen, grünen, dumpfen sowie negativen Geschmacksnoten und Bittertönen; für schnelle Sedimentation und kompakten Trub.

## 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: 100 g/hl

## DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

Mostschönung:  
30–100 g/hl

## PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge  
warmem Wasser unter  
ständigem Rühren  
auflösen und kurz  
vorquellen

## LIEFEREINHEIT

1 kg, 10 kg



## SCHÖNUNG