

WEINTYP



VERFÜGBAR



FineOrigin®

CarboTaste

**Aktivkohle Schönung
für klare Weine**

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

2–100 g/hl; im Most; wäh-
rend der Gärung; nach der
Pressung; nach Anwen-
dung 48 h Sedimentation
vor Abzug

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge des
Produktgewichts an
Wasser unter ständigem
Rühren auflösen; 1–2 h vor
Verwendung vorquellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg

PRODUKT

Aktivkohle

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Entfernung von allgemeinen Wein-Fehltönen sowie auch Geosmin
(erd-muffiger Geruch), bei gleichzeitig geringem Effekt auf die Farbe.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Die Anwendung sollte im Most oder gärenden Most erfolgen. Für die Ent-
fernung von Geosmin ist zu beachten, dass es in den Traubenschalen ent-
halten ist und im Zuge der Mazeration extrahiert wird. In diesem Fall wird
eine Anwendung am Ende des Mazerationprozesses empfohlen.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Gesetzliche Höchstmenge: 100 g/hl

SCHÖNUNGEN

