

WEINTYP



FineOrigin® Casein

Kasein Schönung
für klare Weine

ZERTIFIKAT



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

2 – 25 g/hl; Oxidierte
Weine: 30 – 60 g/hl;
Most und/oder Wein; die
genaue Dosierung ist mit
Vorversuchen zu ermitteln

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge des
Produktgewichts an
Wasser unter ständigem
Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

SCHÖNUNG

PRODUKT

Kalium-Kaseinat; zur oenologischen Anwendung

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Entfernung von Phenolkomponenten, vor allem oxidierte und leicht
oxidierbare

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei oxidierten, braunstichigen Mosten wirkt es entfärbend und verfein-
dert den Geschmack. Bei botrytisbefallenem Lesegut wird der oxidierte
Geschmack entfernt. Es wirkt als Klärmittel bei der Filtrationsvorbereitung
und kann zur Verringerung des Eisengehalts eingesetzt werden.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Die Anwendung kann sowohl im Most als auch im Wein erfolgen und ist
umso wirksamer, je klarer der Most/Wein ist. Es ist sehr gut mit Aktivkoh-
le und/oder Bentonit kombinierbar.

