

WEINTYP



FineOrigin®

ISI

Fischbasierte Schönung für klare Weine

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

0,25–3 g/hl; Wein; die
genaue Dosierung ist mit
Vorversuchen zu ermitteln

PRODUKT- VORBEREITUNG

mit einer kleinen Menge
kalten Wasser vermengen
bis ein homogenes Gel
entsteht. 1–2 h warten,
danach nochmals rühren
und dem Wein zugeben

LIEFEREINHEIT

50 g, 100 g

SCHÖNUNGEN

PRODUKT

Fischprodukt

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Harmonisierung und Verfeinerung von Weiß- und Roséweinen. Sehr schonend, macht brillante Weine. Entfernung von bitteren Noten und Phenolen, die Bräunungen verursachen können. Hat eine klärende Wirkung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei der Schönung entstehen leichte, voluminöse Flocken die sich langsam absetzen. Es wird deshalb empfohlen, nach der Anwendung 2 bis 3 Tage vor dem Abzug der Weine zu warten, um eine gute Sedimentation sicherzustellen.

