

WEINTYP



FineOrigin® Extra

PVPP & Zellulose & Gelatine & Calcium Bentonit
Schönung für klare Weine

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

PRODUKT

PVPP, Zellulose, 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.

