

WEINTYP



FineOrigin® Advanced

**Erbsenprotein & PVPP & Calcium Bentonit &
Chitin-Glucan Schönung für klare Weine**

ZERTIFIKAT



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

Mostschönung:
30–100 g/hl

PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge
warmen Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

SCHÖNUNG

PRODUKT

Vegetales Erbsenprotein, PVPP, Calcium Bentonit und Chitin-Glucan

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

