

WEINTYP



FineOrigin®

Gelatine Standard

Gelatine Schönung
für klare Weine

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

1–10 g/hl; Most, Wein;
die genaue Dosierung ist
mit Vorversuchen zu
ermitteln

PRODUKT- VORBEREITUNG

In warmen Wasser
(35–40 °C) unter ständigem
Rühren auflösen bis eine
homogene 5%-ige Lösung
entsteht. Auf dieser Tem-
peratur halten während
der kontinuierlichen Zugabe.
Most/Wein gut rühren um
eine Homogenisierung ohne
Klumpenbildung
sicherzustellen

LIEFEREINHEIT

1 kg; 10 kg

PRODUKT

Gelatine, vom Schwein stammend

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Reduktion von Phenolen und zur Klärung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Harmonisierung der Phenolstruktur des Weines, das zu einem
verbesserten Lagerpotential führt. Hat eine klärende Wirkung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Kann mit anderen Produkten aus der Gruppe FineOrigin, BalanceFinesse und TanFinesse kombiniert werden. Zur Anwendungsreihenfolge wird empfohlen, zuerst die unerwünschten Phenole mit der FineOrigin-Range zu entfernen und danach die Profilierung mit BalanceFinesse- und TanFinesse Produkten durchzuführen.

SCHÖNUNGEN

