
Technische Information: Hausenblase 1,2%

Hausenblase 1,2% ist eine speziell gefertigte Hausenblase zur einfachen Anwendung im Wein. Diese Hausenblase ist bereits vorbereitet und gebrauchsfertig, was die Anwendung in der Praxis deutlich erleichtert. Durch die Hausenblase erfolgt eine Gerbstoffharmonisierung und Klärung des Jungweines.

Anwendung

Unter Rühren dem Wein zusetzen und nach der Zugabe ca. 15 min weiter rühren. Zur schnelleren Klärung kann ANASOL im Verhältnis 1:1 zugesetzt werden. Eine Bentonitschönung darf erst ca. 6 Stunden später erfolgen.

Dosierung

Je nach Qualität und Gerbstoffgehalt des zu schönenden Weines 50-200 ml/hl.

Eigenschaften

- Reduzierung von sensorisch negativen Gerbstoffnoten
- Klärung des Jungweines
- Bessere Filtrierbarkeit

Besonderheiten

- Einfachste Anwendung
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- Produkt ohne Trägerstoffe, 100% Wirkstoff
- Filtrationsrückstand kann problemlos kompostiert werden

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und möglichst bald verbrauchen.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.