
Technische Information: Hühnereiweiß

Kristallines Eiweiß aus frischen Hühnereiern, hergestellt nach einem sehr schonenden Trocknungsverfahren. Es kommen nur Eier der höchsten Güteklassen zur Verwendung. Der Gehalt an denaturiertem Eiweiß ist im Gegensatz zu sprühgetrockneter Ware extrem gering, daher ergibt sich eine sehr hohe Wirkung gegen sensorisch negative Gerbstoffkomponenten im Wein. HÜHNEREIWEIß ist hauptsächlich für Rotwein, aber auch für Weißwein geeignet.

- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- sehr hohe Aktivität, 100% Wirkstoff, frei von Konservierungsmitteln

Lagerung

Kühl aber frostfrei lagern. Anbruch dicht verschließen und möglichst bald verbrauchen.

Anwendung

HÜHNEREIWEIß in der 10-15 fachen Menge kaltem Wasser unter Rühren klumpenfrei auflösen (nicht zu Schaum schlagen). Anschließend intensiv in den Wein einrühren oder aufziehen. Nach 1-2 Tagen sollte eine Bentonit- oder Kieselsolgabe erfolgen, um nicht verbrauchtes HÜHNEREIWEIß zu entfernen. Eine Kontrolle auf Eiweißstabilität ist ratsam.

Qualität

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

Dosierung

Nach einem Vorversuch im Fachlabor 3-15 g/hl.

Eigenschaften

- Reduzierung von sensorisch negativen Gerbstoffen
- Reduzierung von sensorisch wahrnehmbaren Komponenten der flüchtigen Säure in Kombination mit ANA-Pur
- 10 g HÜHNEREIWEIß entsprechen etwa dem Eiweiß von 2-3 mittleren Frischeiern

Besonderheiten