
Technische Information: Sili Aktiv

Sili Aktiv ist ein Derivat aus aktiven Silikaten und Hausenblase. Es dient der Entfernung von störenden Gerbstoffanteilen, die für Bitternoten im Wein verantwortlich sind. Sili Aktiv kann für alle Weine eingesetzt werden. Durch den Anteil an Hausenblase erreicht man im Jungwein auch eine Klärung der Weine. Dieser Effekt kann durch den Einsatz von Kieselsol 30% noch verstärkt werden. Bei füllfertigen Weinen wird eine sensorische Abrundung erreicht. Besonders bei leichten Phenolnoten oder hohen Alkoholgehalten.

Anwendung

SILI AKTIV kann direkt ohne jegliche Vorbehandlung dem Wein zugegeben werden. Unter intensivem Rühren das Produkt langsam einbringen und bis zur homogenen Verteilung weiterrühren, um die volle Adsorptionswirkung auszunutzen. Die anschließende Zugabe von Kieselsol 30% fördert die Sedimentation. Das Verhältnis sollte 1:1 betragen. Hierdurch werden auch Eiweißüberschüsse vermieden. Ohne eine Zugabe von Kieselsol sollte eine Kontrolle der Eiweißstabilität erfolgen. Die Schönung im füllfertigen Wein kann nach 6-12 Stunden abgezogen werden.

Dosierung

Jungwein : 10-40g/hl

Wein : 5-20g/hl

Eigenschaften

- Reduzierung von sensorisch negativen Gerbstoffnoten
- Verminderung von Alters- und Oxidationstönen
- Harmonisierung der Weinphenole

- Klärung der Weine
- Einfache Filtration nach Schönung

Besonderheiten

- Einfachste Anwendung
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- Sehr hohe Aktivität, 100% Wirkstoff
- Problemlose Entsorgung, da umweltfreundlich
- Für Öko-Weine geeignet

Lagerung

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

Qualität

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