

Technische Information: Sili Plus

Sili Plus ist ein Derivat aus Silikaten mit aktiven Oberflächen, Hausenblase und PVPP. Es dient der Entfernung von starken Gerbstoffnoten, die für Bittertöne im Wein verantwortlich sind. Sili Plus kann für alle Weine eingesetzt werden. Durch den Anteil an Hausenblase erreicht man im Jungwein eine zusätzliche 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 starken Phenolnoten mit grasigen und grünen Eindrücken geeignet.

Anwendung

SILI-PLUS sollte direkt ohne jegliche Vorbehandlung dem Wein zugegeben werden. Unter intensivem Rühren das Produkt langsam einbringen und bis zur homogenen Verteilung weiter rühren, um die volle Adsorbtiionswirkung 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 Kieslsol 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 stark 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

Lagerung

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

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle