



Pulverkohle GE

Staubarme Pulverkohle auf Pflanzenbasis

PRODUKTINFO

Pulverkohle GE ist eine staubarme, hoch reine Pulverkohle auf pflanzlicher Basis. Sie wird eingesetzt zur Beseitigung von unerwünschten Geruchs- und Geschmacksstoffen im Most und Wein. Der Einsatz im Wein sollte aus sensorischen Gründen auf ein Minimum reduziert werden.

VORZÜGE

- hohe Adsorptionskraft
- staubarm durch geringen Wasseranteil
- frei von Bentonit, da nicht granuliert

ANWENDUNG

Pulverkohle GE dem Most oder Wein trocken und unter Rühren zugeben. Alternativ ist auch ein Anteigen mit Most oder Wasser möglich. Danach in kurzen Zeitabständen weitere 2-3 Mal rühren. Die Adsorption ist nach einem Tag abgeschlossen. Danach das Sediment zügig abtrennen. Eine Standzeit von mehr als 5 Tagen ist zu vermeiden. Das Mitvergären muss dringend unterbunden werden, da sonst bereits gebundene Stoffe zu großen Teilen wieder freigesetzt werden. Die Dosage im Most orientiert sich am Gesundheitszustand der Trauben. Es empfiehlt sich eine Grunddosage von 10 g/hl Pulverkohle GE auch bei gesundem Lesegut zur Adsorption von Rückständen (Spritzmittel, geschädigte Einzeltrauben). Bei Lesegut mit stärkerem Anbruch zusätzlich pro Prozent Fäulnis je ein 1 g/hl

Pulverkohle GE zugeben. Im Wein die Dosage durch Vorversuch ermitteln. Die Höchstdosage in Most und Wein liegt bei 100 g/hl.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- adsorbiert unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe
- Adsorption von Spritzmittelrückständen

VERPACKUNGSEINHEITEN

5 kg PE Eimer
20 kg Sack

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-Status: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

| | | |
|---|--|--|
| <p>ZEFÜG GmbH & Co. KG Zentraleinkauf für Getränkebehandlung Alfred-Nobel-Straße 9 55411 Bingen</p> | <p>T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 M: bestellung@zefueg.de W: www.zefueg.de</p> | <p>Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.</p> |
|---|--|--|