

SILI Plus

Compound aus hochwirksamem Silicat , PVPP und Hausenblase

PRODUKTINFO

SILI Plus ist eine Komposition 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 Kieselol 30% noch verstärkt werden. Bei füllfertigen Weinen wird eine sensorische Abrundung erreicht. Besonders bei starken Phenolnoten mit grasigen und grünen Eindrücken geeignet.

VORZÜGE

- Reduzierung von sensorisch stark negativen Gerbstoffnoten
- Harmonisierung der Weinphenole; Klärung der Weine
- einfache Filtration nach Schönung

ANWENDUNG

SILI Plus direkt ohne jegliche Vorbehandlung dem Wein zugeben. Die Dosage beträgt 5 - 40 g/hl. Unter intensivem Rühren das Produkt langsam in den Wein einbringen und bis zur homogenen Verteilung weiter rühren, um die volle Adsorptionswirkung auszunutzen. Die anschließende Zugabe von Kieselol 30% fördert die

Sedimentation. Das Verhältnis sollte 1:1 betragen. Hierdurch werden auch mögliche Eiweißüberschüsse vermieden. Ohne eine Zugabe von Kieselol sollte eine Kontrolle der Eiweißstabilität erfolgen. Die Schönung im füllfertigen Wein kann nach 6 - 12 Std. abgezogen werden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Einfachste Anwendung
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- Produkt ohne Trägerstoffe
- problemlose Filtration nach Schönungsansatz
- 100% Wirkstoffe

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundverpackung
10 x 1 kg im Karton
2,5 kg Aluminiumverbundfolie
4 x 2,5 kg im Karton

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: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Fischeiweiß (nicht deklarationspflichtig); Schwefel
- VEGANSTATUS: nicht für die vegane Weinbereitung geeignet.