

SILI Pur

100% Siliciumdioxid

PRODUKTINFO

SILI Pur ist ein hochreines Silikat zur Entfernung von kondensierbaren Phenolen, die für die Alterung der Weine verantwortlich sind. Neben Rotweinen wird SILI Pur hauptsächlich bei Weißweinen eingesetzt, die eine leichte bis stärkere Alterungsnote aufweisen, auch für Weine aus dem Vorjahr oder älter. Das Produkt eignet sich auch für die Behandlung von Mosten und Jungweinen, die gerbstoffbelastet sind, z.B. Weine, die auf Spindelpressen gekeltert wurden.

VORZÜGE

- Reduzierung von kondensierbaren Gerbstoffen, die für die Alterung von Weinen verantwortlich sind
- problemlose Filtration nach der Schönung

ANWENDUNG

SILI Pur kann direkt ohne jegliche Vorbehandlung dem Wein bzw. Most zugegeben werden. Die Dosage beträgt 5 - 150 g/hl. Unter intensivem Rühren das Produkt langsam einstreuen und 10 Minuten weiter-rühren, um eine gute Verteilung zu gewährleisten und die Adsorptionswirkung voll auszunutzen. Eine Zugabe von 5 g/hl fester Gelatine fördert die Sedimentation. Das Produkt setzt sich erfahrungsgemäß nach

ca. 8 Stunden vollständig ab und der Schönungsansatz kann filtriert werden. Gut bewährt hat sich die Kombination mit ANAFIN Pur, wenn zu den Firnetönen noch deutliche Bitternoten hinzukommen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- einfachste Anwendung
- kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- 100% Wirkstoff
- frei von Konservierungsmitteln

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundfolie
10 x 1 kg im Karton
2,5 kg Aluminiumverbundverpackung
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: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.