

Hausenblase 1,2%

Flüssige Hausenblase zur Direktanwendung

PRODUKTINFO

Hausenblase 1,2% ist eine speziell gefertigte Hausenblase zur einfachen Anwendung im Wein. Diese Hausenblase ist bereits vorbereitet und gebrauchsfertig, was die Anwendung in der Praxis deutlich erleichtert. Durch die Hausenblase erfolgt eine Gerbstoffharmonisierung und Klärung des Jungweines.

VORZÜGE

- Reduzierung von sensorisch negativen Gerbstoffnoten
- Klärung des Jungweines
- bessere Filtrierbarkeit

ANWENDUNG

Zur Gerbstoffreduktion 50 - 100 g/hl der Hausenblase 1,2% unter Rühren dem Wein zusetzen und nach der Zugabe weitere 10 Minuten rühren. Zur schnelleren Klärung kann Kieselol 30% im Verhältnis 3:1 zugesetzt werden. In diesem Fall das Kieselol 30% zuerst zusetzen und dann direkt im Anschluss die Hausenblase 1,2%. Das Ergebnis ist eine schnelle Klärung des Weines und eine einfache und schonende Filtration.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- einfachste Direktanwendung
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg PE-Flasche
- 18 x 1 kg im Karton
- 5 kg PE-Kanister
- 10 kg PE-Kanister

LAGERUNG

Kühl aber frostfrei 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: Fisch (nicht deklarationspflichtig); Schwefel
- VEGANSTATUS: nicht für die vegane Weinbereitung geeignet.