

Kieselso 30%

flüssiges Kieselso alkalisch aufgeschlossen

PRODUKTINFO

Kieselso 30% ist ein alkalisch aufgeschlossenes Kieselso zur Klärschönung von Jungweinen. Es muss in Verbindung mit einem eiweißhaltigen Behandlungsmittel zum Einsatz gebracht werden. Ideale Kombination mit Hausenblase 1,2% und fester Gelatine.

VORZÜGE

- hoch konzentriertes Kieselso
- durch alkalischen Aufschluss optimale Reaktivität

ANWENDUNG

Bei einer kombinierten Anwendung von z.B. fester Gelatine und Kieselso 30% zunächst Kieselso 30% zugeben. Die Dosage richtet sich je nach Produktkombination mit dem entsprechenden Eiweißpartner. Nähere Angaben bitte dem technischen Datenblatt des jeweiligen Eiweißpartners entnehmen. Bei einer zusätzlich gewünschten Gerbstoffkorrektur in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und zuerst die Eiweißkomponente zugeben. Nach jeder einzelnen Zugabe gut rühren. Produkt vor Gebrauch schütteln.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- sehr gute Klärwirkung in Verbindung mit Eiweißstoffen

- geringes Trubvolumen

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg PE-Flasche;
- 18 x 1kg im Karton
- 5kg PE-Kanister
- 10kg 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: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

