



SILI Aktiv

Compound aus hochwirksamem Silikat und Hausenblase

PRODUKTINFO

SILI Aktiv ist eine Komposition aus verschiedenen aktiven Silikaten und Hausenblase. Es dient der Entfernung von störenden Gerbstoffanteilen, die für Bitternoten im Wein verantwortlich sind. SILI Aktiv kann bei allen Weinen eingesetzt werden. Durch den Anteil an Hausenblase erreicht man im Jungwein auch eine Klärung der Weine. Dieser Effekt kann durch den Einsatz von Kieselsol 30% noch verstärkt werden. Bei füllfertigen Weinen wird eine sensorische Abrundung erreicht, besonders bei leichten Phenolnoten oder hohen Alkoholgehalten.

VORZÜGE

- Reduzierung von sensorisch negativen Gerbstoffnoten
- Reduzierung von Alters- und Oxidationstönen
- einfache Filtration nach Schönung

ANWENDUNG

SILI Aktiv kann direkt (ohne jegliche Vorbehandlung) dem Wein zugegeben werden. Die Dosage beträgt 5-40 g/hl. Unter intensivem Rühren das Produkt langsam einbringen und bis zur homogenen Verteilung weiterrühren, um die volle Adsorptionswirkung auszunutzen. Die anschließende Zugabe von Kieselsol 30% fördert die Sedimentation. Das Verhältnis sollte 1:1 betragen. Ohne eine Zugabe von Kieselsol sollte eine Kontrolle der Eiweißstabilität erfolgen. Die Schönung

im füllfertigen Wein kann nach 6 bis 12 Stunden 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 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.

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: Fischeiweiß (nicht deklarationspflichtig); Schwefel
- VEGAN-STATUS: Nicht für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen W: www.zefueg.de
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.