



SILI Plus

Compound aus hochwirksamem Silikat, 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 Kieselsol 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 Kieselsol 30% fördert die Sedimentation. Das Verhältnis sollte 1:1 betragen. Hierdurch werden auch mögliche Eiweißüberschüsse vermieden. Ohne eine Zugabe von Kieselsol sollte eine

Kontrolle der Eiweißstabilität erfolgen. Die Schönung im füllfertigen Wein kann nach 6-12 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.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer
55411 Bingen W: www.zefueg.de 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.



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.

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