



## 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 weiterrühren, 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 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: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

ZEFÜG GmbH & Co. KG

Zentraleinkauf für Getränkebehandlung  
Alfred-Nobel-Straße 9  
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70

F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9

M: [bestellung@zefueg.de](mailto:bestellung@zefueg.de)

W: [www.zefueg.de](http://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.