

m_clear

Silikate, Gelatine, PVPP

Technische Information

Produktinfo

m_clear ist ein Komplexprodukt mit einem extrem hohen Wirkungsgrad, das auf Basis von mehreren Aktivsilikaten, Gelatine und PVPP hergestellt wurde. Die speziell abgestimmten Silikate in Kombination mit PVPP adsorbieren unerwünschte Phenole und Geschmacksstoffe. Die späteren Weine zeigen sich klarer, eleganter und harmonischer. Die Gelatine bewirkt eine schnellere und bessere Klärung des Mostes. Auch das Trubvolumen wird dadurch deutlich reduziert. Wird später der Most flотиert, verringert sich hierdurch die Menge an Flotationsgelatine.

Produkteigenschaften

- Reduzierung von störenden Phenolen und Catechinen
- verbesserte und zügige Klärung des Mostes -> kompaktes Trubdepot
- geeignet für alle Weiß-, Rosé- und flотierten Rotmoste
- einfache Anwendung

Anwendung

Das Produkt kann direkt und ohne jegliche Vorbereitung dem Most unter Rühren zugegeben werden.

Dosage-Empfehlung: 200 - 500 g / 1000 Ltr.

Eine ausreichende Dosage bei der Vorklärung ist für die schonende Entfernung der Bitterstoffe im Most sehr wichtig und für die spätere Weinqualität entscheidend!

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packung dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

Qualitätskontrolle

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Wichtige Info

- GVO – STATUS: das Produkt enthält keine gentechnische veränderten Organismen
- ALLERGENE nach ALBA – Liste: Schwein (nicht deklarationspflichtig); Schwefel
- VEGANSTATUS: nicht für die vegane Weinbereitung geeignet

Verpackungseinheit: 2,5 kg

Der Anwender entscheidet selbst, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Für die Auswirkungen bzw. Ergebnisse übernehmen wir keine Gewährleistung.

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606