

s_fresh

Reines Silikat

Technische Information

Produktinfo

S_fresh wird als reines Silikat zur Reduzierung von Phenolen und leichten bis stärkeren Alterungsnoten im Wein angewendet. Das Produkt eignet sich sehr gut für Weißweine, aber auch für Rotweine. Gute Eigenschaften zeigt s_fresh auch beim Einsatz in gerbstofflastigen Jungweinen.

Produkteigenschaften

- reines Silikat
- ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- effektive Reduzierung von Phenolen und Alterungsnoten
- einfache Anwendung
- problemlose Filtration nach der Schönung

Anwendung

Das Produkt wird in der 5 bis 10-fachen Menge Wasser aufgelöst und dem zu behandelnden Gesamtvolumen unter Rühren zugegeben. Es ist wichtig auf eine gute Vermischung zu achten. Die Einwirkzeit beträgt mind. 24 Stunden.
Dosage-Empfehlung: ca. 50 - 250 g / 1000 Ltr.

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packung schnell und dicht verschließen.

Qualitätskontrolle

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

Wichtige Info

- GVO – STATUS: das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen
- ALLERGENE nach ALBA – Liste: keine
- VEGANSTATUS: 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