

s_red

Silikat, PVPP, Hausenblase

Technische Information

Stand: 01.03.2024

Produktinfo

S_red wird als aktives Kombiprodukt zur Entfernung bzw. Reduzierung von starken Gerbstoffnoten und Bittertönen im Wein angewendet. Besonders gut eignet sich das Produkt für eine sensorische Abrundung in füllfertigen Rotweinen. Der Anteil an Hausenblase bewirkt eine schnellere und bessere Klärung.

Produkteigenschaften

- 100% Wirkstoffe
- ohne Trägerstoffe
- effektive Reduzierung von starken Bittertönen und grünen Phenolnoten
- 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. 100 - 300 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 gentechnische veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EU) 1829/2003, VO (EU) 1830/2003 und VO (EU) 1829/2009
- ALLERGENE nach ALBA – Liste: Fischeiweiß (nicht deklarationspflichtig); Schwefel
- VEGAN-STATUS: **nicht für die vegane Weinbereitung geeignet**
- BIO-STATUS: **das Produkt ist nicht zur Erzeugung von Bio-Weinen geeignet**
- Deklarationspflicht in der Zutatenliste: Nein

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

BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008