

IS 15

Sofort lösliche pulverförmige Gelatine Hohe Reaktionsfähigkeit mit Tanninen mit bitterem, adstringierendem Geschmack

CHARAKTERISTIKA

IS 15 ist für die Klärung von Rotweinen mit hohem Tanningehalt bestimmt. Das Produkt besteht aus Proteinen mit mittlerer Molekülmasse (80 % der Proteine mit einer Molekülmasse von 15.000 Da), wodurch sich bei Weinen mit hohem Tanningehalt eine rasche Schönung mit minimaler Trubmenge erzielen lässt.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Aufgrund der Molekülmasse ihrer Proteine weist die Gelatine **IS 15** eine hohe Reaktionsfähigkeit mit Tanninen mit bitterem, adstringierendem Geschmack auf. Sie reagiert sehr schnell und führt nicht zu Überschönung. Sie sorgt für einwandfreie Klarheit und wahrt zugleich die Sensorik der Weine.

DOSAGE

6 bis 12 g/hL Wein.

Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften:
900 g/hL.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Zum Herstellen einer Lösung **IS 15** in die 5- bis maximal 10-fache Menge kalten Wassers unter Rühren dispergieren. Die Lösung einfach unter Rühren zum Wein geben. 24 bis 48 Stunden wirken lassen, dann filtrieren oder klar abziehen.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

1 kg

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist.
Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.