OENOFRANCE

STABILISATOREN

KYLMÄ® SR

Revolutionäres Produkt zur Weinsteinstabilisierung,
verhindert die Ausfällung von Kaliumbitartrat

CHARAKTERISTIKA

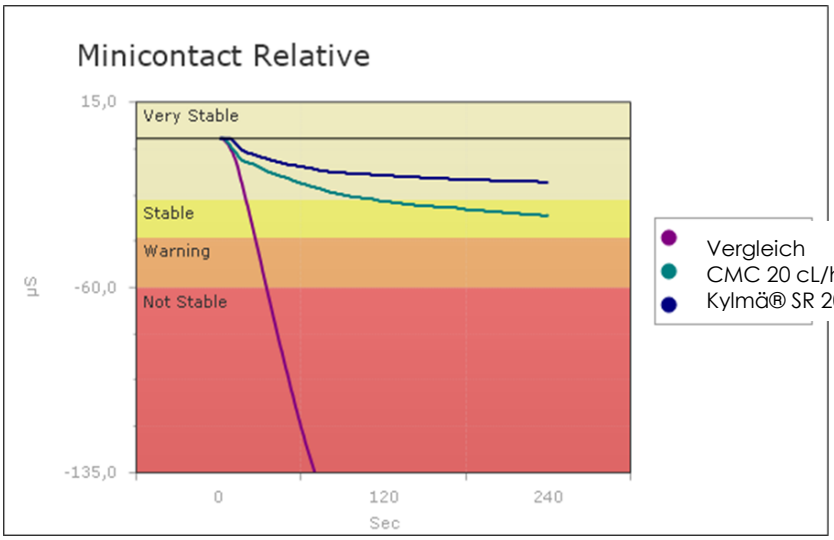
KYLMÄ® SR reiht sich in das traditionsreiche Know-how von OENOFRANCE® bei der Erzeugung von Roséweinen ein und wurde eigens für die Weinsteinstabilisierung dieser Weine entwickelt. **KYLMÄ® SR** besteht aus Kaliumpolyaspartat (5 %) und einer ausgewählten Kombination aus pflanzlichen Polysacchariden. Unabhängig vom Grad der Instabilität ermöglicht es eine wirksame Behandlung, was frühe Abfüllungen unter Aufwertung des sensorischen Potenzials der Weine erlaubt.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

KYLMÄ® SR wird aus Schutzkolloiden hergestellt, die die Bildung von Kristallen (Keimbildung) sowie das Wachstum von Mikrokristallen aus im Wein vorhandenem Kaliumbitartrat beeinflussen.

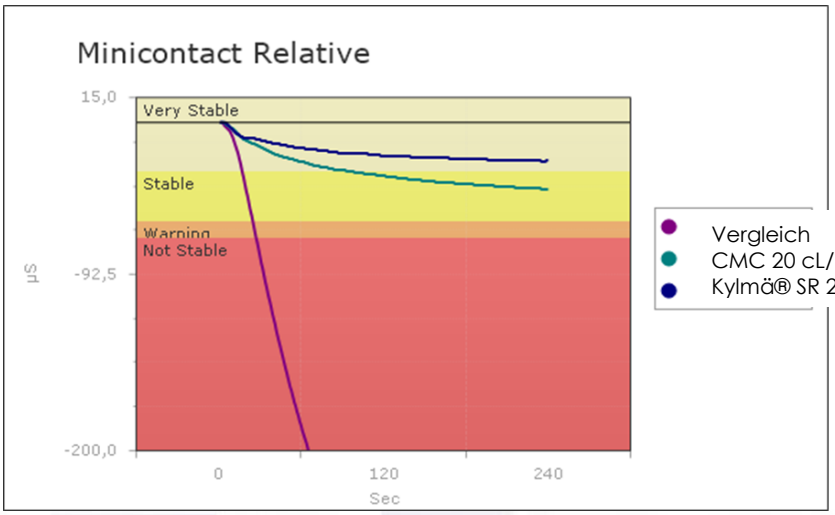
Beispiele für nach der Behandlung mit **KYLMÄ® SR** erzielte Ergebnisse

Rosé Languedoc 2018



	Minikontaktverfahren µ(S)
	Test 0°c
Vergleich	**388,0**
CMC 20cL/hL	40,6
KYLMÄ® SR 20cL/hL	**23,2**

Chardonnay Südburgund 2018

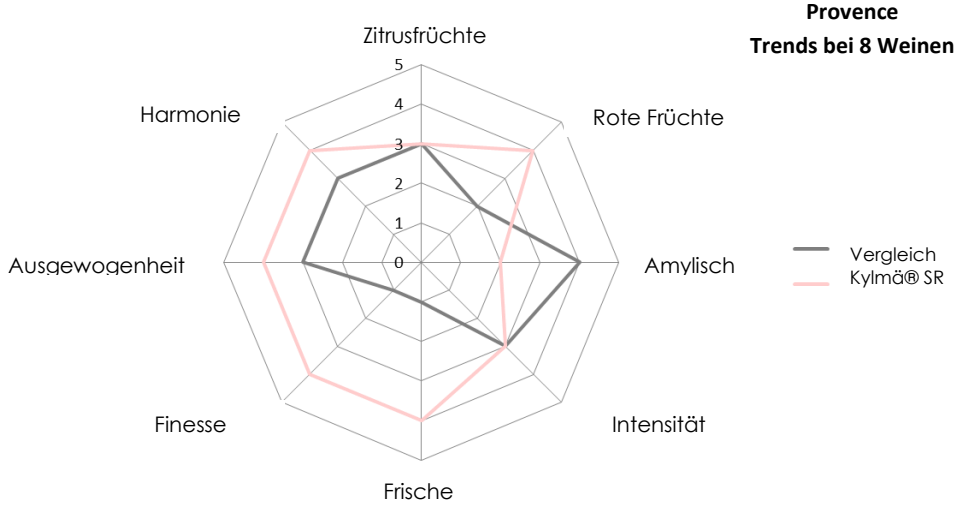


	Minikontaktverfahren µ(S)
	Test 0°c
Vergleich	**271,0**
CMC 20cL/hL	31,0
KYLMÄ® SR 20cL/hL	**17,5**

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

KYLMÄ® SR hat aus sensorischer Sicht einen positiven Einfluss auf die Weine, die als frischer, feiner und ausgewogener beurteilt werden.

Verkostung in Zusammenarbeit mit einem Partnerlabor in der Provence
Trends bei 8 Weinen



KYLMÄ® SR kann zu einer Erhöhung des Verblockungsindexes führen, was mit einigen enthaltenen Polysacchariden pflanzlichen Ursprungs zusammenhängt. Allerdings traten bei den Validierungstests einzig bei Weinen, die unbehandelt einen hohen Verblockungsindex (>30) aufwiesen, nach der Behandlung mögliche Filtrationsprobleme auf.

ANWENDUNG

KYLMÄ® SR empfiehlt sich für den Einsatz bei **stillen Rosé- oder Weißweinen, unabhängig vom Grad ihrer Instabilität.**

KYLMÄ® SR ist kein Stabilisator für Kalziumtartrat.
Ebenso wie Metaweinsäure und CMC **kann KYLMÄ® SR** mit Lysozym reagieren.
Die Weine müssen **eiweißstabil sein.**
Kann auch bei stillen Rotweinen verwendet werden, wobei wir bei letzteren den Einsatz von **KYLMÄ® INTENSE** empfehlen.
Lassen Sie sich von Ihrem Önologen beraten.

DOSAGE

Dosage: 10 bis 20 cL/hL
Gesetzlich zulässige Höchstdosis gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: 20 cL/hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

Auf stille Weiß- und Roséweine:
Aufgrund seiner guten Mischbarkeit und der praktisch unmittelbaren Wirkung des Kaliumpolyaspartats wird **KYLMÄ® SR** direkt auf den füllfertigen Wein gegeben, entweder unmittelbar vor der Endfiltration oder bei der Abfüllung mithilfe einer hochwertigen Mikrodosierpumpe.

Dieses Produkt kann direkt hinzugefügt werden, ohne dass eine vorherige. Rehydrierung erforderlich ist: Es ist DROP&GO!

Warnhinweis:
Nicht vor einer Cross-Flow-Filtration anwenden.
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Kanister à 5 L und 20 L.

LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern.
Angebrochene Packungen: Innerhalb 1 Woche aufbrauchen.
Da wir keinen Einfluss auf die Verwendungsbedingungen und die Anwendung unserer Produkte haben, kann SOFRALAB nicht haftbar gemacht werden, falls die Behandlung fehlschlägt, Kristalle in der Flasche auftreten und Farbstoffe ausfallen.

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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**