

PERFECTA

Spezielle Mischung aus Bentonit und Siliziumdioxid zur Eiweißstabilisierung und Klärung von Weinen

CHARAKTERISTIKA

Die modernen Weinbereitungsverfahren erfordern einen immer stärkeren Einsatz korrigierender, verbessernder, spezieller und gezielter Maßnahmen.

Die Eiweißstabilisierung der Weine ist sehr wichtig, da die Auswahl des Stabilitätstests und der Bentonitart die Endqualität der Weine positiv oder negativ beeinflussen kann.

Da die Innovations- und Anwendungsabteilung von Oenofrance® um diesen Zusammenhang weiß, hat sie **PERFECTA**, ein Produkt zur Eiweißstabilisierung, getestet und bestätigt.

PERFECTA ist das Ergebnis einer gezielten Forschung zur Auswahl der perfekten Kombination eines speziellen Bentonits mit hydroxyliertem Siliziumdioxid, um die Weine zu stabilisieren und dabei ihr Aromenprofil und ihre Sensorik zu wahren.

PERFECTA ist ein Bentonit, das während der Vergärung eingesetzt werden kann. Es fördert die Eiweißstabilisierung und trägt gleichzeitig zur Trubdepot-Bildung nach Gärende bei.

Mit **PERFECTA** lassen sich wirkungsvolle und rasche Klärungen mit ausgezeichneter Sedimentation durchführen und gleichzeitig wird der Weinverlust gering gehalten.

PERFECTA ist die passende Lösung zur Entfernung von Eiweißen und zur Erzielung einer Depotbildung.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Eiweißstabilisierung mit geringen Auswirkungen auf die Sensorik.
- Einsatz während der Vergärung problemlos möglich.
- Verbesserung der Trubdepot-Bildung nach Gärende.
- Gute Wasserlöslichkeit.
- Verbesserung der Klarheit des Weins.
- Verbesserung des Sedimentationsprozesses und geringer Weinverlust.

DOSAGE

Die Dosage hängt vom Stabilitätstests ab.

Es empfiehlt sich die Durchführung eines Tests im Labor, um die Dosage festzulegen. Kontaktieren Sie bitte Ihren beratenden Önologen.

GEBRAUCHSANWEISUNG

PERFECTA in kaltem Wasser im Verhältnis 1:10 auflösen und mithilfe eines geeigneten Rührwerks sorgfältig vermischen. Eine Stunde ruhen lassen und dann erneut durchmischen, bis eine cremige Suspension entsteht. Durch sanftes und langes Umpumpen langsam zum Wein geben.

Warnhinweis:

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

VERPACKUNG

1 kg und 10 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.