

### Produkterläuterung

Ein ungewöhnlich effektives und bei gezielter Dosage zugleich schonendes Gerbstoff-Adsorptionsmittel. Gerbinol® Super basiert u. a. auf Spezialproteinen wie Hausenblase und Milcheiweiß. Diese Stoffe sind auf ein selektiv wirkendes Adsorptionsmittel aufgetragen. Die ausgewogene Zusammensetzung und Herstellung bewirkt, daß das Produkt nicht im Wein zurückbleibt, d. h. Gerbinol® Super kann vorzugsweise als „Letztschönung“ vor der Füllung eingesetzt werden. Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

### Behandlungsziel

Schonende Korrektur von unangenehmen Jahrgangstönen, unkontrollierbar entstandenen Geruchs- und Geschmacksstörungen (hohe Polyphenolgehalte, also gerbstoffreiche Weine, hochgradige Oxidationen, vorhandene Bitterstoffe, Nachgärtöne usw.).

Zur Abrundung halbtrockener und trockener Weine für den letzten Schriff.

### Produkt und Wirkung

Gerbinol® Super bildet im Wein sofort nach der Zugabe größere Flocken, die durch intensives Rühren fein verteilt werden müssen. Diese Feinflocken wirken adsorptiv, zeigen selbst bei kurzer Kontaktzeit frappierende Erfolge und können mühelos durch Filtration oder Separation abgetrennt werden.

### Dosage und Anwendung

Die Anwendung von Gerbinol® Super kann grundsätzlich in jedem Stadium, d. h. also auch vor üblichen Schönungen erfolgen. Es ist jedoch zu empfehlen, die Behandlung vorzugsweise nach den sonstigen Schönungen vorzunehmen, da erst dann Geschmacksunebenheiten deutlich erkennbar werden. Hinzu kommt die in diesem Stadium notwendige minimale Dosierung.

Die normale Anwendungsmenge liegt bei 5-10 g Gerbinol® Super/100 l. Lediglich in sehr hartnäckigen Fällen sind größere Mengen erforderlich.

Bitte vor allen Behandlungen mit Gerbinol® Super entsprechende Vorversuche durchführen. Folgende Richtwerte können hierbei herangezogen werden:

- Abrundung halbtrockener und trockener Weine: 3-5 g/100 l
- Geruchs- und Geschmacksstörungen: 5-10 g/100 l
- Oxidationen/Bitterstoffe: 5-10 g/100 l
- Hartnäckige Geruchs- und Geschmacksbeeinflussungen: 15-20 g/100 l
- Farbpolutur bei Rotwein: 3-5 g/100 l

Bei starken Qualitätsbeeinträchtigungen läßt sich die Gerbinol® Super-Schönung übrigens sehr gut mit einer Aktivkohle-Behandlung kombinieren. Der Vorteil dabei ist, daß die Aktivkohle-Dosage wesentlich verringert werden kann. In solchen Fällen wird die Aktivkohle zuerst zugegeben. Nach einer Wartezeit von 1-2 Stunden wird dann die Gerbinol® Super-Suspension zugegeben.

Nach Ermittlung der optimalen Dosage wird Gerbinol® Super in die zehnfache Wassermenge (möglichst handwarm) unter gleichzeitigem intensivem Mischen klumpenfrei eingerührt. Danach folgt unter ebenfalls ständigem Rühren die Zugabe ins Gesamtgebinde. Die entstehenden Flocken sind gut zu verteilen. Das Anrühren und Auflösen von Gerbinol® Super ist mit der bei einem solchen Spezialprodukt angebrachten Sorgfalt durchzuführen. Der Abstich von der Schönung sollte dann innerhalb von 2 bis 3 Tagen erfolgen, da sonst Veränderungen am Schönungsstrub auftreten können.

### Lagerung

Bitte gekühlt lagern. Vor Geruchs- und Feuchtigkeitseinflüssen schützen. Anbruchpackungen dicht verschließen.