

Sensorikprodukt auf
pflanzlicher Basis zur
Harmonisierung in der
Weinbehandlung

Produktbeschreibung

FloraClair® Sense entfernt selektiv phenolische Inhaltsstoffe welche für adstringente und bittere Noten verantwortlich sind. Durch die Adsorption der maskierenden Komponenten gewinnt die Sensorik der Weine an Ausdruckskraft. Mit FloraClair® Sense können selektiv leichte Geruchs- und Geschmacksfehler entfernt werden. Die Adsorption von Störstoffen erfolgt sehr aromaschonend.

FloraClair® Sense besteht aus Pflanzenprotein, Bentonit sowie Silikaten und ist leicht suspendierbar. Zulässig nach den Verordnungen und Richtlinien der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität. FloraClair® Sense ist kaseinfrei und nicht kennzeichnungspflichtig. Ein Produkt für die vegane Weinproduktion.

Dosage

- 5 - 10 g/hL Feinschliff und Aromafreilegung
- 10 - 20 g/hL Harmonisierung und Entfernung leichter Geruchsfehler
- 20 - 30 g/hL Adsorption phenolischer Komponenten

Die erforderliche Einsatzmenge sollte mithilfe eines Vorversuches ermittelt werden. FloraClair® Sense in der 10fachen Menge warmen Wasser gut einrühren und 3 - 6 Stunden quellen lassen. Suspension langsam in den zu behandelnden Wein geben und intensiv mischen. Die Abtrennung vom Schönungstrub sollte spätestens nach drei Tagen erfolgen.

Lagerung

Kühl, trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Packungen dicht verschließen und schnell aufbrauchen.