

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 Ausdrucksstärke. 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 Aroma freilegung
- 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 einröhren 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.