

Casolin

Kaliumcaseinat

PRODUKTBESCHREIBUNG

Filtra Casolin ist ein sehr gut lösliches Calciumcaseinat von besonders hohem Reinheitsgrad im Gemisch mit Filtra Bicarbonat

Filtra Casolin ist besonders geeignet:

- für die Klärung und Entfernung von Bitterstoffen im Most und Wein
- für die schnelle und komplette Koagulation ohne Gefahr einer Überschönung
- als Hilfsmittel beim Einsatz mit Aktivkohle zur Entfärbung, wobei die Aktivkohle vor Filtra Casolin zugesetzt wird.

ANWENDUNG

Im Verhältnis 1:10 im kalten Wasser (15 °C) lösen, ca. 15 Minuten anquellen lassen und langsam durch Rühren einbringen.

DOSIERUNG

zum Most	bis 50 g/hl
im Wein zur Gerbstoffkorrektur	20 – 50 g/hl
bei stark oxidierten Weinen	bis 80 g/hl
oder nach Vorversuch	

LIEFERFORM

1 kg

AUFBEWAHRUNG

Kühl lagern.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.