

Sili Pur

Hochreines Silikatpulver mit aktiver Oberfläche

PRODUKTBESCHREIBUNG

Sili Pur dient zur Entfernung von kondensierbaren Phenolen, die für die Alterung der Weine verantwortlich sind.

Sili Pur wird bei Mosten und Jungweinen mit erhöhter Gerb- und Bitterstoffbelastung sowie Weiß- und Rotweinen mit erkennbarer Altersnote eingesetzt.

EIGENSCHAFTEN

- Reduzierung von kondensierbaren Gerbstoffen, die für die Alterung von Weinen verantwortlich sind.
- Durch die mit Wasser aktivierte Oberfläche ist SILI-PUR alleine ohne andere Hilfsmittel wirksam.
- Problemlose Filtration nach Schönungsansatz

BESONDERHEITEN

- Einfachste Anwendung
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- Sehr hohe Aktivität, 100% Wirkstoff, frei von Konservierungsmitteln

ANWENDUNG

Sili Pur wird nicht vorgelöst, sondern dem Wein direkt und langsam unter intensivem Rühren zugegeben. Danach sollte noch 20 Minuten lang weitergerührt oder umgepumpt werden, um das Produkt optimal im Wein zu verteilen.

Nach zwei bis fünf Stunden hat sich Sili Pur vollständig abgesetzt und kann abfiltriert werden. Die Zugabe von Gelatine fördert die Sedimentation.

DOSIERUNG

20 – 300 g/hl je nach Vorversuchsergebnis

LIEFERFORM

1 kg und 10 kg

AUFBEWAHRUNG

Trocken und kühl lagern.

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.



IOC
Révérons votre différence

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

Version 01/2018

