

# Poly Kasilat

## Casein-Silikat-Compound mit PVPP

### Spezifikation

#### Physikalische Eigenschaften

Aussehen: Pulver  
Farbe: hellgelb

#### Produkt Spezifikation

pH:	5-6
Sieb 4mm	max. 1%
Sieb 2mm	max. 5%
Feuchte	max. 20%
Arsen	max. 3ppm
Eisen	max. 30ppm
Kupfer	max. 5ppm
Blei	max. 5ppm
Schwermetalle	max. 30ppm
Protein	min. 50% (trockenes Produkt)

### Oenologische Anwendung

Poly Kasilat 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 POLY KASILAT vollständig abgesetzt und kann abfiltriert werden. Der Wein soll nicht länger als eine Woche auf der Schönung verbleiben

### Dosierung

je nach Vorversuchsergebnis 15–100 g/hl

### Lagerung & Haltbarkeit

Trocken und kühl lagern.  
Mindesthaltbarkeit 2 Jahre

### Verpackung

0,5 kg