

Casolin

Gerbstoffadsorbtionsmittel auf Basis Milchkasein mit Kaliumbicarbonat für oenologische Zwecke

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen	Pulver
Farbe	cremeweiß

Chemische Eigenschaften

pH (5%ige Lösung)	7,5-9
Feuchte	3-7%
Asche	30-38%
Kaliumbicarbonat	

Oenologische 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 oxydierten Weinen	bis 80 g/hl
oder nach Vorversuch	

Lagerung

Kühl lagern.
Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und baldigst verbrauchen.

Verpackung

1kg und 5kg