

Inofine V

Reines Erbsenprotein zur oenologischen Anwendung

Spezifikation

Physikalische Eigenschaften

Aussehen:	Pulver
Farbe:	beige

Produkt Spezifikation

Dichte unverpackt	0,45/kg
Trockengehalt	max. 10%
Proteingehalt	min. 84%
Löblichkeit (Wasser pH7)	55-70%
Aerobe Bakterien	max 5000/g
Hefen	max 50/g
Schimmel	max. 50/g
Enterobakterien	max 10/g
E. Coli	keine in 1g
Salmonellen	keine in 25g
St. Aureus	keine in 1g
Quecksilber	< 1ppm
Arsen	< 3ppm
Blei	< 5ppm
Kadmium	< 1ppm

Oenologische Anwendung

Das Produkt wird in der 10-fachen Wassermenge gründlich vorgelöst und danach gründlich im Gesamtgebinde verteilt.

Dosierung

Flotation und Sedimentation von Mosten: 10-30 g/hl

Gerbstoffkorrektur im Wein: 10-20 g/hl je nach Vorversuchsergebnis

Lagerung & Haltbarkeit

Trocken und kühl lagern.

Mindesthaltbarkeit siehe Packungsaufdruck

Verpackung

1 kg

Version 01/2026