

QI FINE MES

Reduktion des Gerbstoffes auf Basis von Chitosan und Erbse

Spezifikation

Zusammensetzung: Suspension von Erbsenprotein, Chitosan, Weinsäure, Kaliumhydrogensulfid

Physikalische Eigenschaften

Aussehen: Flüssigkeit
Farbe: beige

Produkt Spezifikation

Trockengehalt: > 10%
pH: 2,7-3,0
So₂ Gehalt: < 0,3%
Weinsäuregehalt: < 4,0%

Oenologische Anwendung

Zur besseren Verteilung, Qi Fine MES 1:1 mit Most/Wein mischen und unter Rühren dem Gesamtbinde zugeben.
Kanister vor der Anwendung aufschütteln.

Dosierung

Gerbstoffkorrektur Most/Wein: 100-300 mL/hL

Lagerung & Haltbarkeit

Trocken und kühl lagern.
Mindesthaltbarkeit siehe Packungsaufdruck

Verpackung

10 kg

Version 01/2026