



Obstweinbehandlung

- 
- Innovation
 - Kompetenz
 - Beratung

Lallemand Specialties GmbH

A-1160 Wien, Ottakringer Straße 89

Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf, Triester Straße 4a

Tel. +43 2236 / 50 62 99, Fax DW 71, www.weintechnologie.at

Obstweinbehandlung

	Produkt	Beschreibung	Dosierung
GERBSTOFF- BEHANDLUNG	Filtra Casolin	Gut lösliches Milchcasein, besonders zur Entfernung von harten Gerbstoffen und Oxidationsnoten, harmonisiert den Abgang der Weine. Caseinhaltig	20-80 g/hl Vorversuche
	IOC Silipur	Aktivsilicat zur Entfernung von Firntönen, „grünen“ Tanninen und Alterungsnoten. Nicht allergenkennzeichnungspflichtig.	20-200 g/hl Vorversuche
	IOC Poly-Kasilat	Casein-Silicat Compound mit PVPP, für starke Gerbstoff- und Farbkorrekturen, sowie zur Entfernung von Alterungsnoten im Wein. Caseinhaltig	15-50 g/hl Vorversuche
BÖCKSER- BEHANDLUNG	IOC Netarom	Hefezellwandformulierung zur Beseitigung von reduktiven und unsaubereren Noten im Wein. Schwefelverbindungen werden an die Heferinde gebunden und aromaschonend entfernt, Einwirkzeit 2-5 Tage, danach abziehen oder abfiltrieren.	5-30 g/hl Vorversuche
	IOC Netarom Extra	Hefezellwandprodukt mit Kupfer angereichert, zur Behandlung hartnäckiger Böckser, kein Kupfereintrag, Einwirkzeit 2-5 Tage, danach abziehen oder abfiltrieren.	5-30 g/hl Vorversuche
HARMONISIERUNG STABILISIERUNG	IOC RTK Sucraisin	Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, völlig neutral, verändert daher den Charakter des Weines bei der Restsüßeverleihung nicht.	2-10 g/hl
	IOC Optigum	Aufbereitetes, flüssiges, feinst filtriertes Gummiarabikumprodukt, zur Farb- und Kolloidstabilisierung und Verbesserung des „Mouthfeels“ der Weine.	20-200 ml/hl
	IOC Tanin Fresh	Oxidationshemmend und SO ₂ einsparend für Obstweine, fördert Struktur und Langlebigkeit, wirkt nicht adstringierend.	0,5-3 g/hl Vorversuche
	IOC Tanin Spice	Starke antioxidative (SO ₂ einsparende) Wirkung, fördert Struktur und Würzigkeit beim Obstwein, wirkt nicht bitter oder adstringierend.	0,5-3 g/hl Vorversuche
	IOC Tanin Sweet	Holztannin aus schonend getrocknetem Eichenholz, wirkt auf den Abgang der Weine weich, harmonisch und rund.	2-10 g/hl

Ansprechpartner:

Peter Derkits: 0664 125 11 34, pderkits@lallemand.com

Georg Leindl: 0664 382 10 50, gleindl@lallemand.com

Johann Hammer: 0664 815 69 82, jhammer@lallemand.com



Lallemand Specialties GmbH

A-1160 Wien, Ottakringer Straße 89

Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf, Triester Straße 4a

Tel. +43 2236 / 50 62 99, Fax DW 71, www.weintechnologie.at