

# INOFINE V MES

## Klärmittel auf Basis Erbsenprotein in kolloidaler Lösung

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Inofine V MES ist ein SO<sub>2</sub>-stabilisiertes, flüssiges Klärschönungsmittel ausschließlich auf Basis Erbsenprotein, somit frei von tierischen Proteinen. Geeignet für die VEGANE Most, Wein und Obstweibereitung, zur Unterstützung der Flotation als auch Sedimentation.

Weiters werden bei Weißwein/Roséwein bzw. Weißweinstein/Roséstein oxidierte Gerbstoffe sowie Brauntöne adsorbiert.

Bei Rotweinen erfolgt neben der Klärung eine Harmonisierung der Gerbstoffstruktur bei der Sololanwendung.

### ANWENDUNG

Zur besseren Verteilung, INOFINE V MES 1:1 mit Most/Wein mischen und unter Rühren dem Gesamtgebilde zugeben

### DOSIERUNG

Flotation Most: 50- 100 ml/hl

Sedimentation Most: 100-300 ml/hl

Gerbstoffkorrektur Weißwein: 50-150 ml/ hl je nach Vorversuch

Gerbstoffkorrektur Rotwein: 100-200 ml/hl je nach Vorversuch

### LIEFERFORM

22 kg

### AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.