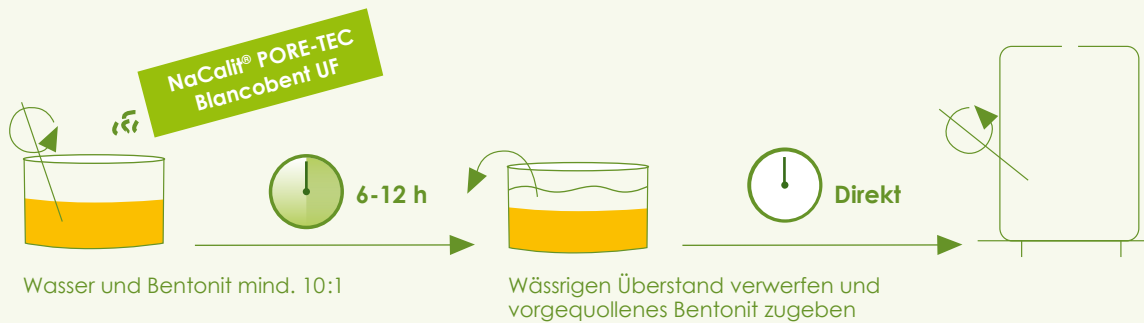


Übersicht Stabilisierungsmittel: Fruchtwein

	Produkt	Beschreibung	Anwendung	Dosage [g oder ml/100 l]
Schönung & Stabilisierung	NaCalit® PORE-TEC	Na-Ca Bentonit zur Getränkebehandlung	Effiziente Eiweißschönung bei Säften, Fruchtweinen, Extrakten	100 - 200
	Blancobent UF	Spezialbentonit, frei von großen Partikeln	In-line Stabilisierung in Crossflow-Filteranlagen	50 - 80
	Erbigel® Liquid	Flüssiggelatine	Gerbstoffschönung in Fruchtweinen, Teegetränken, u.a.	25 - 100
	Klar-Sol Super	Saures Spezialkieselsol	Spezialkieselsol für hochsaure Getränke z.B. aus Beerenobst	50 - 250
	Klar-Sol 30	Alkalisches Sol zur Getränkebehandlung	Zur Komplexierung von Hefeeiweiß und überschüssiger Gelatine	50 - 250
	FloraClair®	Pflanzliches Schönungseiweiß	Gerbstoffadsorption, geeignet für Halal, Kosher und vegane Produkte	10 - 40
	Ercarbon SH	Pflanzliche Aktivkohle zur Gerbstoffadsorption	Geschmacksharmonisierung z.B. von Apfelwein	30 - 100
	Kadifit	Kaliumdisulfit, Pulver	Oxidationsschutz & mikrobiologische Stabilisierung	5 - 25
	Solution Sulfureuse P15	Verflüssigtes SO ₂ , 15 % SO ₂	Oxidationsschutz & mikrobiologische Stabilisierung	5,7 - 57

Bentonit Vorbereitung



Übersicht Stabilisierung und Typisierung: Fruchtwein

	Produkt	Beschreibung	Anwendung	Dosage [g oder ml/100 l]
Sensorik	Gerbinol® Super	Hausenpaste, Kasein & mineralische Adsorber	Gezielte Gerbstoffreduktion bei roten Fruchtweinen	10 - 30
	SensoVin®	Gelatine, Kasein, PVPP & silikatische Komplexbildner	Reduziert Bittertöne in Kernobstwein	10 - 30
	Gerbinol® CF	Compound auf Basis von Gelatine, Hausenpaste & mineralische Adsorber	Gezielte Reduktion von Bittertönen, kaseinfrei	10 - 30
	Granucol® FA	Granulierte pflanzliche Aktivkohle	Bei Braun- und Schimmeltönen - allgemeine Gerbstoffreduktion	30 - 120
	Stabiverek	Flüssiges Gummi Arabicum (E 414)	Geschmacksabrundung und vorbeugend gegen Trübungen/Kristallbildungen	10 - 100
	Boerovin	Biologisch gewonnene L(+)-Milchsäure	Natürliches Säuerungsmittel E 270	
Typisierung	e.Bois™ Muffins	Amerik. Eichenholzchips, Toastung medium	Verbessertes Mundgefühl und erweitertes Aromaspektrum	
	e.Bois™ Vanilla	Franz. Eichenholzchips, Toastung medium	Verbessertes Mundgefühl / Geschmacksprofil: Fasslagerung	
	e.Bois™ Reglissa	Franz. Eichenholzchips, Toastung stark	Verbessertes Mundgefühl / Geschmacksprofil: Fasslagerung	
	Tannivin® Galléol	Voll hydrolysierbares Tannin aus Galläpfeln	Getränkeschönung und Geschmacksabrundung (englischer Cider Typus)	3 - 20
	Tannivin® EH	Gereinigtes Eichenholztannin	Getränkeschönung und Geschmacksabrundung	3 - 20
	Tannivin® Structure	Oenologisches Tannin aus Quebrachohölzern	Verbesserte Struktur und Oxidationsschutz	3 - 20

FloraClair® Vorbereitung

