



Produkterläuterung

Senso Ü ist ein Kombinationsprodukt aus Gummi arabicum und Mannoprotein. Die spezielle Formulierung wirkt unterstützend bei der Kolloid- und Weinstabilisierung. Die einzigartige Zusammensetzung an Polysacchariden verleiht Senso Ü seinen besonders schützenden Charakter gegenüber aggressiven Tanninen.

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Vorteile	<ul style="list-style-type: none">• Unterstützung bei Kolloid- und Weinstabilisierung• Minderung der Wahrnehmung von Bitterkeit und Adstringenz• Abrundung der Sensorik des Weines• Verbesserung des Mundgefühls• Sorgfältige Rohstoffauswahl sichert einen sehr geringen Effekt auf die Filtration
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none">• Alle Weiß-, Rosé- und Rotweinsorten

Dosage

100 - 300 mL pro 100 L Wein.

Senso Ü wird einige Stunden vor der Flaschenfüllung zugegeben. Es wird empfohlen Senso Ü zuvor in Wein zu lösen und dem Gesamtgebilde langsam unter Rühren hinzuzugeben.

Lagerung

Vor Hitze schützen.