



VinoGel® CF

Flüssiges Klär- und Adsorptionsmittel mit hoher Tanninaffinität, kaseinfrei

Produkterläuterung

VinoGel® CF ist ein kaseinfreies, flüssiges Klärmittel mit hoher Tanninaffinität, was eine Gerbstoffreduzierung zur Folge hat. VinoGel® CF klärt die Jungweine hervorragend und ermöglicht parallel dazu eine Geschmacksabrundung sowie eine Verbesserung der Filtrierbarkeit. VinoGel® CF basiert auf speziellen Gelatinen kombiniert mit hochmolekularem Kollagen aus der Hausenblase. VinoGel® CF ist durch seine flüssige Form direkt einsetzbar und dadurch sehr anwenderfreundlich. Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage und Anwendung

Klärung von trüben Jungweinen:	50 - 150 mL/100 L
Zur Harmonisierung vorgeklärter Jungweine:	15 - 30 mL/100 L
Für leichte sensorische Korrekturen:	30 - 50 mL/100 L
Zur Gerbstoffbehandlung:	50 - 150 mL/100 L

VinoGel® CF ist flüssig und kann deshalb direkt dem Wein zugegeben werden. Während der Zugabe ist der Wein zu durchmischen. Die Dosagemenge richtet sich nach dem Trübungsgrad bzw. nach dem Grad der gewünschten Harmonisierung. Bei der empfohlenen Kombination mit Klar-Sol Super wird VinoGel® CF zuletzt dosiert. Es wird empfohlen Vorversuche durchzuführen.

Klar-Sol Super : VinoGel® CF	1 : 1	50 mL Klar-Sol Super/100 L + 50 mL VinoGel® CF/100 L
------------------------------	-------	---

Lagerung

Unbedingt frostfrei, aber kühl. Angebrochene Behälter wieder dicht verschließen und zum baldigen Verbrauch vorsehen. Vor Gebrauch schütteln oder aufrühren.