



# Vinpur Special®

Milch-Casein-Compound zur Direkteinstreuung

## Produktlerläuterung

Vinpur Special® ist charakterisiert und bekannt durch die schonende und selektive Schönungswirkung des Milch-Caseins. Durch Specialverfahren wurde mit Vinpur Special® ein makroporöses, leicht benetzbares und hoch wirksames Milch-Casein-Compound entwickelt, das keine Veränderung üblicher Analysengrößen der Weine, jedoch erhebliche Verbesserungen in sensorischer Hinsicht bewirkt, wie z. B. Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack. Diese positiven Veränderungen verleihen Ihrem Wein optimalen Charakter und Glanz.

Die neuen Technologien in der Weinbereitung Traubenvollernter, Schneckenpressen, Kelttern usw. setzen verstärkt Gerbstoffe frei, die im fertigen Wein schwer zu entfernen sind und sich bei längerer Lagerung auf der Flasche zunehmend sensorisch negativ auswirken. Gerbstoffhaltige Weine werden zunehmend abgelehnt. Vinpur Special® eliminiert solche Fehler. Vinpur Special® bietet ein hohes Maß an hygienischer Sicherheit durch Direkteinstreuung ohne Bereitung einer Vorlösung.

Vinpur Special® benötigt keine zusätzlichen Filterhilfsstoffe. Beim Filtrieren entsteht fast kein Druckaufbau. Nach dem Absetzen ergibt sich eine exzellente Filtrierbarkeit. Sie erhalten blanke Filtrate.

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

## Vorteile von Vinpur Special®

- keine negativen Auswirkungen auf Extrakt und Aromagehalt
- Adsorption von Substanzen die Essigstich anzeigen (aus sauerfaulen, edelfaulen, Frosttrauben), wenn die gesetzliche Grenze der flüchtigen Säure nicht überschritten ist
- Adsorption von Substanzen die einen erhöhten SO<sub>2</sub>-Bedarf verursachen
- vorteilhaft durch geringe Adsorption von Rotweinfarbstoffen
- Adsorbiert Gerbstoffe, die sich sensorisch negativ bemerkbar machen

## Dosage und Anwendung

Der empfohlene Einsatz geschieht vornehmlich bei Harmonisierungsbedarf im Wein, vor allem als letzter Schliff vor der Füllung. 5 - 60 g/100 L je nach Vorversuch und Behandlungsziel. Bei Bedarf sind auch höhere Dosagen möglich, ohne die Gefahr der Übersöhnung. Generell sollten Weine, die mit Vinpur Special® behandelt werden, abgestochen sein. Die durch Vorversuche ermittelte Menge Vinpur Special® direkt, also ohne vorheriges Auflösen und ohne vorheriges Anteigen, in das Gebinde unter intensivem Rühren einstreuen. Gebinde intensiv ca. 20 - 30 Minuten rühren, damit sich Vinpur Special® gut verteilen kann. 2 - 3 Stunden absetzen lassen, dann nochmals aufrühren und über Nacht absetzen lassen. Die stabilisierenden Schönungen erfolgen im Anschluss an die Behandlung mit Vinpur Special®. Der Behandlungserfolg ist dann unmittelbar nach der Filtration feststellbar.

## Lagerung

Die Lagerung sollte kühl sowie vor Geruchs- und Feuchtigkeitsaufnahme geschützt erfolgen. Anbruchpackungen sind daher dicht zu verschließen.

**ERBSLÖH**

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com)).

Version 003 – 04/2019 JM – Druck 25.04.2019