



Gerbinol® Super

Agente altamente efficace per l'assorbimento di tannino

Descrizione del prodotto

Un agente per l'assorbimento tannico efficace, ma delicato. Gerbinol® Super include proteine speciali come la colla di pesce e le proteine del latte. Queste sostanze vengono applicate ad un agente assorbente che agisce selettivamente. La composizione e la fabbricazione equilibrate significano che il prodotto non rimane nel vino, cioè Gerbinol® Super può essere usato preferibilmente come "affinamento finale" prima dell'imbottigliamento.

Correzione delicata di sapori, odori e aromi sgradevoli (alto contenuto di polifenoli, alto livello di ossidazione, composti amari, aromi secondari di fermentazione, ecc.).

Gerbinol® Super forma grandi fiocchi subito dopo l'aggiunta al vino. Mediante agitazione, questi devono essere suddivisi in piccole particelle. Queste particelle fini hanno un effetto assorbente e possono essere facilmente separate mediante filtraggio o separazione.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Dosaggio

Gerbinol® CF può essere utilizzato sostanzialmente in qualsiasi fase, anche prima della chiarifica convenzionale. Raccomandiamo di effettuare il trattamento dopo altre chiarifiche, tuttavia, poiché è solo allora che le imperfezioni aromatiche saranno chiaramente distinguibili. Inoltre, il dosaggio in questa fase dovrebbe essere il minimo necessario. Prima di qualsiasi trattamento con l'utilizzo di Gerbinol® Super si prega di effettuare gli opportuni test preliminari. Si possono utilizzare le seguenti linee guida:

Scopo previsto	Dosaggio
Arrotondamento	3 - 5 g/100 L
Problemi di odori e sapori	5 - 10 g/100 L
Ossidazione/composti amari	5 - 10 g/100 L
Odori e retrogusti ostinati	15 - 20 g/100 L
Finitura di colore nel vino rosso	3 - 5 g/100 L

Per ottenere un buon risultato, l'affinamento con Gerbinol® Super può essere combinato con un trattamento di carboni attivi per i danni seri di qualità. Il vantaggio è che il dosaggio di carbone attivo può così essere significativamente ridotto. In questi casi il carbone attivato viene aggiunto per primo. La sospensione Gerbinol® Super viene quindi aggiunta dopo aver aspettato 1 - 2 ore. Dopo aver determinato il dosaggio ottimale, Gerbinol® Super viene agitato in dieci volte il volume d'acqua (se possibile tiepida), mescolando accuratamente in modo che non si formino grumi. Gerbinol® Super viene quindi aggiunto al serbatoio principale, mescolando continuamente. I fiocchi devono essere ben distribuiti. Il vino deve quindi essere travasato entro 2 - 3 giorni, in quanto il sedimento di chiarifica potrebbe subire modifiche.

Stoccaggio

Si prega di conservare in frigo. Proteggere da odori e umidità. Richiudere sempre ermeticamente le confezioni aperte.

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

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).
Versione 003 - 06/2019 JM - stampato 27.06.2019