

Für ausgezeichnete Qualitäten:

PLANTAVIN® CF

Klärschönung und Gerbstoffreduzierung

G 366

Produktbeschreibung:

Bei PLANTAVIN® CF handelt es sich um ein hochreines, unter Einsatz umweltverträglicher Verfahren gewonnenes, hochkonzentriertes pflanzliches Protein und ist nach der EU-VO 606/2009 für die Weinbehandlung zugelassen. Genetisch veränderte Organismen kommen nicht zum Einsatz. PLANTAVIN® CF ist frei von Allergenen und frei von atypischen Geschmacksnoten, die zu einer Verfremdung des Aromabildes der behandelten Weine führen könnten. PLANTAVIN® CF ist als Pulver erhältlich und lässt sich leicht in Wein lösen.

Ökologischer Weinbau

PLANTAVIN® ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für die Verarbeitung ökologisch hergestellter Produkte zugelassen.

Anwendung:

PLANTAVIN® CF kann sowohl direkt als Pulver als auch als Dispersion (z.B. Mischung mit der 10fachen Menge Wein) zu dem zu behandelnden Wein zugesetzt werden. Für eine gründliche Durchmischung ist Sorge zu tragen. Zur Verbesserung der Klärwirkung ist ein anschließender Einsatz von Kellersol 30A zu empfehlen. Die Einsatzmenge von PLANTAVIN® CF ist in einem Vorversuch zu ermitteln; mehr als 30g/hl sollten nicht verwendet werden, da mit größeren Mengen kaum eine verbesserte Wirkung erzielt wird. Bei einer Anwendung von 20g/hl hat sich eine anschließende Zugabe von 100ml/hl Kellersol 30A bewährt. Nach erfolgter Klärung ist der Schönungsstrub umgehend durch eine Filtration vom Wein zu trennen. Der Trub ist leicht kompostierbar und daher ökologisch wertvoll.

Wirkungsweise:

PLANTAVIN® CF kann zur klärenden Schönung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen eingesetzt werden. Die natürliche Farbe wird nicht negativ beeinflusst. Der Wein gewinnt an Brillanz. PLANTAVIN® CF besitzt eine gerbstoffreduzierende Wirkung und beseitigt bzw. lindert in vielen Fällen hartnäckige Geruchs- und Geschmacksfehler.

PLANTAVIN® CF eignet sich besonders:

- Zur Absenkung des Phenolgehaltes.
- Zur Entfernung von störenden adstringierenden Tönen.
- Zur Behandlung von oxidativen Weinen.
- Zur Behebung so genannter Braunstiche.
- Zur Eliminierung von Essigstich bzw. Kratzigkeit bei bestimmten Weinen, hervorgerufen durch Nebenprodukte aus der Bildung der flüchtigen Säure.

Schwer filterbare Weine können problemlos geklärt werden, Kupfer- und Eisentrübungen können beseitigt werden.

Hinweise zur Lagerung:

PLANTAVIN® CF darf nicht in der Nähe stark riechender Substanzen (Dieselöl, Benzin usw.) aufbewahrt werden, da es aufgrund seiner spezifischen Oberflächenstruktur Gerüche besonders leicht adsorbiert und diese möglicherweise an das Getränk abgibt. Das Produkt ist in verschlossenen Gebinden trocken und kühl zu lagern.

Verkaufseinheiten

1kg
5kg

Spitzenprodukte zur Getränkebehandlung

*Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de*

*Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000*



Unsere Informationsschriften beraten nach bestem Wissen, jedoch ohne Rechtsverbindlichkeit.

Es gelten unsere allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen.

Gedruckt am: 13.02.17

Keller
Erfolg durch optimale Getränkebehandlung