



Vinpur® Special

Composto di caseina ad uso diretto

Descrizione del prodotto

Vinpur® Special è caratterizzato e noto per il delicato e selettivo effetto di affinamento della caseina. Vinpur® Special viene prodotto con un processo speciale, che produce un composto di caseina macroporoso, facilmente bagnabile e altamente efficace, che non modifica i parametri di analisi convenzionali nei vini, ma migliora considerevolmente i parametri sensoriali, come il colore, la limpidezza, l'odore e il gusto. Questi cambiamenti positivi ottimizzeranno il carattere e la brillantezza del vostro vino. Nuove tecnologie di vinificazione, come vendemmiatrici, presse a vite, presse per vino, ecc. rilasciano una maggiore quantità di tannini, difficili da rimuovere dal vino finito e che hanno un impatto sempre più negativo durante la lunga maturazione in bottiglia. I vini tannici vengono spesso respinti dal mercato. Vinpur® Special elimina questi difetti. Vinpur® Special offre un elevato grado di sicurezza igienica grazie all'aggiunta diretta, senza premiscelazioni.

Vinpur® Special non richiede ausili di filtrazione aggiuntivi. Durante la filtrazione, non si esercita quasi pressione. Dopo la precipitazione, la filtrabilità è eccellente e si ottengono filtrati puri.

Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 2019/934. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Vantaggi di Vinpur® Special

- Nessun impatto negativo sull'estratto e sul contenuto aromatico
- Assorbimento di sostanze che indicano acidità volatile (uve congelate, affette da botrite, marciume acido), se non viene superata la soglia legale per l'acidità volatile
- Assorbimento di sostanze che provocano un maggiore uso di SO₂
- Vantaggioso grazie al basso adsorbimento dei pigmenti del vino rosso
- Assorbe i tannini che hanno un impatto organolettico negativo

Dosaggio

L'uso indicato è soprattutto quando il vino deve essere armonizzato, in particolare come tocco finale prima dell'imbottigliamento. 5 - 60 g/100 L, a seconda del test preliminare e dello scopo del trattamento. Dosaggi più alti sono possibili, se necessario, senza il rischio di surcollaggio. Generalmente i vini trattati con Vinpur® Special dovrebbero essere filtrati. La quantità di Vinpur® Special, determinata previamente, viene aggiunta direttamente nel serbatoio, mescolando energicamente, senza dover essere precedentemente disciolta. Mescolare energicamente nel serbatoio per circa 20 - 30 minuti in modo che Vinpur® Special sia ben distribuito. Lasciare riposare per 2 - 3 ore, quindi mescolare di nuovo e lasciare riposare una notte. Le analisi per la stabilizzazione vengono eseguite dopo il trattamento con Vinpur® Special. Il successo del trattamento è quindi immediatamente visibile dopo la filtrazione.

Stoccaggio

Il prodotto deve essere conservato al fresco, lontano dagli odori e dall'umidità. Le confezioni che sono state aperte devono essere richiuse ermeticamente.

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 005 – 06/2021 JM – stampato 30.03.2023