

Sili Pur

100 % Siliciumdioxid

Sili Pur ist ein hochreines Silikat zur Entfernung von kondensierbaren Phenolen, die für die Alterung der Weine verantwortlich sind. Sili Pur wird hauptsächlich bei Weißweinen (aber auch bei Rotweinen) eingesetzt, die eine leichte bis stärkere Alterungsnote aufweisen, auch für Weine aus dem Vorjahr oder älter. Das Produkt eignet sich aber auch für die Behandlung von Mosten und Jungweinen, die gerbstoffbelastet sind, z.B. Weine, die auf Spindelpressen gekeltert wurden.

HERSTELLER



Z E F Ü G

Anwendung

SILI-PUR kann direkt ohne jegliche Vorbehandlung dem Wein bzw. Most zugegeben werden. Unter intensivem Rühren das Produkt langsam einstreuen und 20-30 Minuten weiterrühren, um eine gute Verteilung zu gewährleisten und die Adsorptionswirkung voll auszunutzen. Eine Zugabe von Gelatine fördert die Sedimentation. Gut bewährt hat sich die Kombination mit ANA-PUR, wenn zu den Firnetönen Bittertöne hinzukommen.

Dosierung

Nach einem Vorversuch im Fachlabor 5-300 g/hl.

Eigenschaften

- Reduzierung von kondensierbaren Gerbstoffen, die für die Alterung von Weinen verantwortlich sind.
- Durch die mit Wasser aktivierte Oberfläche ist SILI-PUR alleine ohne andere Hilfsmittel wirksam.
- Problemlose Filtration nach Schönungsansatz

Besonderheiten

- Einfachste Anwendung
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- Sehr hohe Aktivität, 100% Wirkstoff, frei von Konservierungsmitteln

- Problemlose Entsorgung, da umweltfreundlich

Lagerung

Kühl aber frostfrei lagern. Anbruch dicht verschließen und möglichst bald verbrauchen.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

** Änderungen und Irrtümer vorbehalten*

Remit KG - Möltnerstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

URL: <https://www.remit.it/produkt/sili-pur>