



Produktlerläuterung

SensoVin® ist ein instant-lösliches Adsorbens; für die Harmonisierung der Weine vor der Abfüllung. Es besteht aus Kasein, PVPP, Gelatine und zwei silikatischen Wirkstoffen. Eine frühzeitige Flaschenfüllung setzt einen schnellen und effektiven Ausbau der Weine voraus. Behandlungen mit SensoVin® führt zu fein abgestimmter Geschmacksharmonisierung und damit zu brillanter Weinsensorik.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage und Anwendung

Die Anwendung von SensoVin® ist einfach und effektiv. Die Zugabe kann direkt ohne Vorquellen oder Anrühren bei laufendem Rührer in den Tank erfolgen. Die Dosage für gezielt harmonisierende Anwendungen richtet sich nach Art und Intensität des Fehl- bzw. Störtones. Vorversuche sind zur richtigen Dosageermittlung unbedingt zu empfehlen. Im Übrigen gelten folgende Richtwerte:

Einsatzzweck	Dosage
zur Vorbeugung	5 - 10 g/100 L
leichte Fehltöne	5 - 10 g/100 L
oxidative Weine	10 - 40 g/100 L
Alterungstöne	20 - 50 g/100 L
stechender Geruch	25 - 60 g/100 L
Hochfarbigkeit	20 - 60 g/100 L

Der Abstich von der Schöpfung sollte nach maximal zwei Tagen erfolgen, da sonst Veränderungen am Schöpfungstrub auftreten können.

Lagerung

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