



# Vinpur® Special

Kasein und Cellulose zur schonenden Gerbstoffentfernung

## Produktlerläuterung

Vinpur® Special ist charakterisiert und bekannt durch die schonende und selektive Schönungswirkung des Milch-Caseins. Durch Specialverfahren wurde mit Vinpur® Special ein makroporöses, leicht benetzbares und hoch wirksames Milch-Casein-Compound entwickelt, das keine Veränderung üblicher Analysengrößen der Weine, jedoch erhebliche Verbesserungen in sensorischer Hinsicht bewirkt, wie z. B. Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack. Diese positiven Veränderungen verleihen Ihrem Wein optimalen Charakter und Glanz.

Die neuen Technologien in der Weinbereitung Traubenvollernter, Schneckenpressen, Kelttern usw. setzen verstärkt Gerbstoffe frei, die im fertigen Wein schwer zu entfernen sind und sich bei längerer Lagerung auf der Flasche zunehmend sensorisch negativ auswirken. Gerbstoffhaltige Weine werden zunehmend abgelehnt. Vinpur® Special eliminiert solche Fehler. Vinpur® Special bietet ein hohes Maß an hygienischer Sicherheit durch Direkteinstreuung ohne Bereitung einer Vorlösung.

Vinpur® Special benötigt keine zusätzlichen Filterhilfsstoffe. Beim Filtrieren entsteht fast kein Druckaufbau. Nach dem Absetzen ergibt sich eine exzellente Filtrierbarkeit. Sie erhalten blanke Filtrate.

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

## Vorteile von Vinpur® Special

- keine negativen Auswirkungen auf Extrakt und Aromagehalt
- Adsorption von Substanzen die Essigstich anzeigen (aus sauerfaulen, edelfaulen, Frosttrauben), wenn die gesetzliche Grenze der flüchtigen Säure nicht überschritten ist
- Adsorption von Substanzen die einen erhöhten SO<sub>2</sub>-Bedarf verursachen
- vorteilhaft durch geringe Adsorption von Rotweinfarbstoffen
- Adsorbiert Gerbstoffe, die sich sensorisch negativ bemerkbar machen

## Dosage und Anwendung

Der empfohlene Einsatz geschieht vornehmlich bei Harmonisierungsbedarf im Wein, vor allem als letzter Schliff vor der Füllung. 5 - 60 g/100 L je nach Vorversuch und Behandlungsziel. Bei Bedarf sind auch höhere Dosagen möglich, ohne die Gefahr der Überschönung. Generell sollten Weine, die mit Vinpur® Special behandelt werden, abgestochen sein. Die durch Vorversuche ermittelte Menge Vinpur® Special direkt, also ohne vorheriges Auflösen und ohne vorheriges Anteigen, in das Gebinde unter intensivem Rühren einstreuen. Gebinde intensiv ca. 20 - 30 Minuten rühren, damit sich Vinpur® Special gut verteilen kann. 2 - 3 Stunden absetzen lassen, dann nochmals aufrühren und über Nacht absetzen lassen. Die stabilisierenden Schönungen erfolgen im Anschluss an die Behandlung mit Vinpur® Special. Der Behandlungserfolg ist dann unmittelbar nach der Filtration feststellbar.

## Lagerung

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