

POPIS VÝROBKU

SENSOVIN® je zesíťovaný, rychle rozpustný adsorbent. Je určen především k účinné harmonizaci typů vína odpovídajících chuti moderního konzumenta.

SENSOVIN® je první výsledek společného výzkumu a vývoje firem MEGGLE WASSERBURG a ERBSLÖH GEISENHEIM. Špičková technologie výroby na jedné straně a vysoce účinná látka na druhé straně jsou u preparátu SENSOVIN® zárukou efektivního a inteligentního ošetření vína. Čistota a kvalita odpovídá kritériím vinařského zákona SRN a interním normám firmy ERBSLÖH Geisenheim.

ÚČEL POUŽITÍ

Brzké plnění vína do lahví je podmíněno rychlou a efektivní tvorbou a zráním vína. Všeobecně se právě v raných fázích vína nabízí nejen preventivní ošetření, ale také cílená harmonizace vína krášením použitím preparátu SENSOVIN®. Vede k jemné harmonizaci vína a tím k brilantním senzorickým vlastnostem vína.

Další účinky: ulehčení sedimentace a filtrace, a také jemné navázání a odstranění rušivých látek.

PRODUKT A ÚČINEK

Vysoce účinný kaseinát draselný, modifikovaný PVPP (Polyclar) a dva různé křemičité adsorbenty tvoří tento zajímavý preparát s jeho doplňující, synergicky účinkujícími vlastnostmi. Bílá, červená a růžová vína ošetřená preparátem SENSOVIN® mohou úplně a trvale rozvinout svoje aromatické látky, obzvláště důležité při zabránění a odstranění trpkých a hořčinových tónů a „pichlavých“ zápachů a oxidačních procesů.

POUŽITÍ A DÁVKOVÁNÍ

Použití preparátu SENSOVIN® je jednoduché a efektivní. Dávkovat se může přímo bez nabobtnání. Dávka pro cílenou harmonizaci závisí na typu a intenzitě rušivých látek. Pro zjištění správné dávky je potřeba provést předběžný test. Všeobecně se doporučují následující dávky:

Pro preventivní ošetření 5–10 g/hl, pro odstranění lehkých rušivých tónů 5–10 g/hl, oxidačních tónů 10–40 g/hl, stařinových tónů 20–50 g/hl, „pichlavých“ zápachů 25–60 g/hl, vysoké barvy 20–60 g/hl.

SKLADOVÁNÍ

Skladovat na suchém a chladném místě, chránit před cizími zápachy. Otevřená balení ihned těsně uzavřít.

**Nově vyvinutý
špičkový
adsorbent
k úpravě
senzorických
vlastností vína**