

Produktlerläuterung

SensoVin® ist ein neues trägernetztes, instant-lösliches Adsorbens; vor allem für die effiziente Harmonisierung des erfolgreichen Weintyps, der dem modernen Konsumentengeschmack entspricht. Hightech-Produktionstechnologie einerseits und hohe Wirkstoff- sowie getränketechnologische Kompetenz andererseits führen bei SensoVin® synergistisch zu einem hocheffizienten und intelligenten Weinbehandlungsprodukt.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Eine frühzeitige Flaschenfüllung bedingt einen schnellen und effektiven Ausbau der Weine. Generell, aber gerade auch in der Frühphase der Weine bieten sich sowohl vorbeugende, als auch gezielt harmonisierende Schonbehandlungen mit SensoVin® an. Sie führen zu fein abgestimmten Geschmacksharmonisierungen und damit zu brillianter Weinsensorik.

Produkt und Wirkung

Absolut hochwertiges Kaliummilchcaseinat, modifiziert weiterentwickeltes PVPP sowie zwei unterschiedlich adsorbierende silikatische Wirkstoffe bilden das interessante Compound mit seiner zusätzlich synergistisch bedingten Wirkung. Mit SensoVin® behandelte Weiß-, Rot- und Roséweine können ihre harmonisierten Aromastoffe voll und dauerhaft entfalten (besonders wichtig bei zu verhindernden oder vorausgehenden Gerb- und Bittertönen sowie „stechenden“ Geruchsbestandteilen und Oxidationserscheinungen).

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:

Zur Vorbeugung	5-10 g/hl
Leichte Fehltöne	5-10 g/hl
Oxidative Weine	10-40 g/hl
Alterungstöne	20-50 g/hl
Stechender Geruch	25-60 g/hl
Hochfarbigkeit	20-60 g/hl.

Der Abstich von der Schönung sollte nach maximal 2 Tagen erfolgen, da sonst Veränderungen am Schönungsstrub auftreten können.

Lagerung

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

**Speziell
entwickeltes Top-
Adsorbens für die
einwandfreie
Sensorik im
modernen
Weinausbau**