

SOLUTION 700™

KORREKTOREN

Das behandelte Produkt darf keinen Kupfergehalt von mehr als 1 mg/L haben.

↘ ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

SOLUTION 700™ ist eine önologisch wirksame Lösung zur Vorbeugung und Behandlung von Reduktionsgeschmack.

SOLUTION 700™ kann genauso für stille Weine wie für Grundweine zur Herstellung von Schaumweinen sowie beim Degorgieren angewendet werden.

NB: Die Stabilisierungsbilanzen des Produkts wurden kürzlich überprüft was sich auf die visuelle Darstellung auswirken kann jedoch keine anderen Auswirkungen hat.

↘ ANWENDUNG

- Bei stillen Weinen :
Den Wein bei Zugabe des Präparats großzügig abstechen und lüften.
Den Vorgang so oft wiederholen, bis der Reduktionsgeschmack vollständig verschwunden ist.
- Bei Grundweinen :
SOLUTION 700™ zusammen mit den Hefen und der Zuckerlösung zugeben.
- Beim Degorgieren von Schaumweinen :
SOLUTION 700™ 24 Stunden vor Zugabe der Dosage in die Versanddosage geben.

↘ DOSIERUNG

- Bei stillen Weinen : 2 bis 4 cL/hL
- Bei Grundweinen : 1 bis 2 cL/hL
- Beim Degorgieren : 1 bis 2 cL pro Menge der für 100 Flaschen notwendigen Dosage

↘ VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- 0,25 L, 1 L, 10 L

In einem trockenen, gut belüfteten, geruchsfreien Raum bei 5 bis 25 °C aufbewahren.

Nach dem Öffnen muss das Produkt schnell aufgebraucht werden.