

SOLUTION 700

KORREKTOREN

Präparat gemäß dem Codex Oenologique International des OIV
Der Kupfergehalt des behandelten Produkts darf nicht mehr als 1 mg/L betragen.

↘ 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

- Zu 250 mL, 500 mL, 1 L, 10 L

An einem trockenen, geruchsfreien Ort bei unter 25 °C lagern.

Das Haltbarkeitsdatum von **SOLUTION 700** bei ungeöffneter Verpackung ist auf dem Etikett angegeben.