

**Ein Compound
auf der Basis von
vernetztem
Spezial-
Siliciumdioxid mit
integrierten
Montmorillonit-
Faktoren aus dem
Mineralextrakt
von Bentonit**

Produktlerläuterung

Degustin ist ein hochwertiges, körniges, gut suspendierbares Spezialprodukt auf mineralischer Basis. Zur selektiven Gerbstoffadsorption und zur wirkungsvollen Geschmacksharmonisierung. Degustin wirkt gleichzeitig als wertvoller Oxidationsschutz.

Degustin ist leicht suspendierbar, klumpt nicht und erleichtert die Filtration.

Degustin ist ein Compound auf Basis von vernetztem Spezial-Siliciumdioxid mit integrierten Montmorillonit-Faktoren aus dem Mineralextrakt von Bentonit. Es ist auf der Grundlage zulässiger mineralischer Basen, mit neuartiger Oberflächen- und Porengestaltung entwickelt.

Degustin ist eine ausgereifte Produktentwicklung. Es wirkt schonend und sensibel sowie neuartig selektiv. Degustin adsorbiert, analytisch und sensorisch nachweisbar, spezifisch störende Gerbstofffraktionen aus der Gruppe der Flavonoide. Die gezielte Entfernung von Störstoffen aus Getränken mittels schonender, mineralisch-adsorptiver und wieder abtrennbarer technischer Hilfsstoffe gehört eindeutig zu den sinnvollen und wünschenswerten Getränkebehandlungsmaßnahmen.

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

Behandlungsziel

Degustin wird eingesetzt zur Gerbstoffadsorption, zur Entfernung gerbstoffbedingter Geruchs- und Geschmacksfehler, zur Vermeidung und Verminderung eines vorzeitigen unerwünschten Alterungstones. Weine nach einer Behandlung mit Degustin sind weniger oxidationsempfindlich.

Produkt und Wirkung

Degustin wirkt als selektives Adsorptionsmittel zur Verminderung von Gerbstoffen und Gerbstoffverbindungen. Dadurch erfolgt eine Geruchs- und Geschmacksverbesserung bei Wein und anderen Getränken. Die Oxidationsbereitschaft der behandelten Getränke wird vermindert und damit die Lagerfähigkeit verbessert.

Dosage

Bei kleinen Korrekturen wird Degustin in Mengen von 5-10 g je 100 Liter eingesetzt. Zur vorbeugenden Behandlung des Alterungstones werden 10 g/hl im Most oder Jungwein eingesetzt. Für die Behandlung hartnäckiger Fehler können Dosagen bis zu 50 g/hl erfolgen.

Anwendung

Degustin wird in der 5-fachen Wassermenge angerührt und bleibt 4-6 Stunden, besser über Nacht, zur Quellung stehen. Direkt vor der Anwendung wird nochmals aufgerührt und bei der Zugabe zum Wein gut vermischt. Degustin vorzugsweise dem blanken Wein zugeben. Bei kleinen Anwendungsmengen kann die Zugabe zum Wein direkt bei laufendem Rührwerk erfolgen. Die Filtration kann bereits nach wenigen Stunden, spätestens jedoch nach 2 Tagen erfolgen.

Lagerung

Trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen.