

## Produktlerläuterung

Vinpur Special® ist charakterisiert und bekannt durch die schonende und selektive Schönungswirkung des Milch-Caseins. Durch Specialverfahren wurde mit Vinpur Special® ein makroporöses, leicht benetzbares und hoch wirksames Milch-Casein-Compound entwickelt, das keine Veränderung üblicher Analysengrößen der Weine, jedoch erhebliche Verbesserungen in sensorischer Hinsicht bewirkt, wie z.B. Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack. Diese positiven Veränderungen verleihen Ihrem Wein optimalen Charakter und Glanz.

## Behandlungsziel

Die neuen Technologien in der Weinbereitung Traubenvollernter, Schneckenpressen, Kelttern usw. setzen verstärkt Gerbstoffe frei, die im fertigen Wein schwer zu entfernen sind und sich bei längerer Lagerung auf der Flasche zunehmend sensorisch negativ auswirken. Gerbstoffhaltige Weine werden zunehmend abgelehnt. Vinpur Special® eliminiert solche Fehler. Vinpur Special® bietet ein hohes Maß an hygienischer Sicherheit durch Direkteinstreuung ohne Bereitung einer Vorlösung.

## Milch-Casein- Compound zur Direkteinstreuung

## Produkt und Wirkung

Vinpur Special® benötigt keine zusätzlichen Filterhilfsstoffe. Beim Filtrieren entsteht fast kein Druckaufbau. Nach dem Absitzen ergibt sich eine exzellente Filtrierbarkeit. Sie erhalten blanke Filtrate.

## Das leistet Vinpur Special®

- Keine negativen Auswirkungen auf Extrakt und Aromagehalt.
- Adsorption von Substanzen die Essigstich anzeigen (aus sauerfaulen, edelfaulen, Frosttrauben), wenn die gesetzliche Grenze der flüchtigen Säure nicht überschritten ist.
- Adsorption von Substanzen die einen erhöhten SO<sub>2</sub>-Bedarf verursachen.
- Vorteilhaft durch geringe Adsorption von Rotweinfarbstoffen.
- Adsorbiert Gerbstoffe, die sich sensorisch negativ bemerkbar machen.

## Dosage und Anwendung

Der empfohlene Einsatz geschieht vornehmlich bei Harmonisierungsbedarf im Wein, vor allem als letzter Schliff vor der Füllung.

5 - 60 g/hl je nach Vorversuch und Behandlungsziel. Bei Bedarf sind auch höhere Dosagen möglich, ohne die Gefahr der Überschönung. Generell sollten Weine, die mit Vinpur Special® behandelt werden, abgestochen sein. Die durch Vorversuche ermittelte Menge Vinpur Special® direkt, also ohne vorheriges Auflösen und ohne vorheriges Anteigen, in das Gebinde unter intensivem Rühren einstreuen. Gebinde intensiv ca. 20 - 30 Minuten rühren, damit sich Vinpur Special® gut verteilen kann. 2 - 3 Stunden absitzen lassen, dann nochmals aufrühren und über Nacht absitzen lassen. Die stabilisierenden Schönungen erfolgen im Anschluß an die Behandlung mit Vinpur Special®. Der Behandlungserfolg ist dann unmittelbar nach der Filtration feststellbar.

## Lagerung

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