



Solutions for wine making

Hausenblase L.A.

Puderförmiges Klärmittel speziell für Weiss- und Roséweine. Dieses Produkt ist nicht hydrolisiert, äusserst wirksam und respektiert die Qualität des Weines.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

> Die Hausenblase L.A. ist ein sehr reines Schönungsmittel, das nicht hydrolisiert wurde. Die Proteinstruktur dieses Produkts ist äusserst wirksam und respektiert den Wein, dem sie einen schönen Glanz und ausgezeichnete Finesse gibt.

DOSIERUNG

> 1 - 3 g/hl.

ANWENDUNG

Für 100 g Hausenblase L.A.

- > Vermischen Sie 70 g Zitronensäure in 2l kaltem Wasser.
- > Geben Sie die Hausenblase diesem Gemisch bei. Wartezeit 2-3 Stunden bis Sie ein Gel erhalten.
- > Lösen Sie anschliessend dieses Gel in 10 l Wasser auf bevor Sie diese Masse langsam dem Wein zugeben. Vorzugsweise mit Überschwallung arbeiten für eine bessere Homogenisierung. Wir raten Ihnen zur Benutzung unseres Dosierungseinspritzer für Klärung.

VERPACKUNG

- > Beutel 100 g.
- > Beutel 500 g.

AUFBEWAHRUNG

> In seiner hermetisch verschlossenen Originalpackung aufbewahren.

