







SCHÖNUNGSMITTEL

PLANTIS PQ

Allergen-freies Schönungsmittel

	<p>ZUSAMMENSETZUNG Kartoffelprotein (<i>Solanum tuberosum</i>), Chitosan, Zitronensäure.</p>
	<p>ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN Plantis PQ ist ein neues Schönungsmittel zur Klärung und Stabilisierung von Wein. Seine Zusammensetzung aus aktiviertem Chitosan und Pflanzenprotein macht es sehr effektiv für:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Verbesserung der Klarheit und Filtrierbarkeit ▪ Entfernen oxidierter und leicht oxidierbarer phenolischer Substanzen, die für Bräunung, Bitterkeit und Aromaverlust verantwortlich sind ▪ Verbesserung der aromatischen Reinheit ▪ Entfernung adstringierender und trockener Tannine in Rotweinen unter Berücksichtigung von Gleichgewicht und Struktur <p>Die Verwendung von Plantis PQ trägt dazu bei, die junge Farbe zu erhalten, die aromatische Frische zu erhöhen und die Lebensdauer des Weins zu verlängern. Plantis PQ enthält keine allergenen Verbindungen und muss nicht auf dem Etikett angegeben werden. Darüber hinaus ermöglicht das Fehlen von Produkten tierischen Ursprungs, die Verwendung bei der Herstellung von Weinen für Vegetarier und Veganer.</p>
	<p>VERWENDUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Klärung von Weiß- und Rotweinen, bei gleichzeitigem Erhalt der sensorischen Balance und Struktur ▪ Behandlung von oxidiertem Wein oder oxidations-empfindlichem Wein ▪ Schönung von Reserveweinen <p>Die Verwendung von Bentonit (Pluxbenton N, Pluxcompact oder Bentolit Super) in Verbindung mit Plantis PQ verbessert die Klärwirkung.</p>
	<p>DOSIERUNG 4 – 10 g/hL (0.35 – 0.8 lb/1000 gal) Es wird empfohlen, vor der Verwendung mittels Laborversuchen, die richtige Dosis zu bestimmen um eine Überfeinerung zu vermeiden.</p>
	<p>GEBRAUCHSANWEISUNG Rehydrieren von einem Teil Plantis PQ in 10 Teilen kaltem Wasser unter ständigem Rühren bis eine homogene Suspension erhalten wird. Die resultierende Lösung kann nicht gelagert werden und muss sofort verwendet werden. Während des Überpumpens dem Wein hinzufügen, vorzugsweise mittels Dosierpumpe oder einem Venturi-Rohr. Die besten Ergebnisse werden erzielt, wenn mindestens die Hälfte des zu behandelnden Volumens mit Bentonit versetzt wird.</p>
	<p>VERPACKUNG UND LAGERUNG 1 kg Versiegelte Verpackung: An einem kühlen, trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren. Geöffnete Verpackung: Vorsichtig verschließen und wie oben angegeben aufbewahren.</p>
	<p>KONFORMITÄT Das Produkt entspricht den folgenden Spezifikationen: Codex Cœnologique International Für die Weinherstellung zugelassenes Produkt gemäß: Reg. (EU) 2019/934 Vom TTB für die Weinherstellung zugelassenes Produkt.</p>

Die hier gemachten Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unseres Wissens und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzbestimmungen oder von der sachgemäßen Verwendung des Produkts.

Die Menge an Kartoffelprotein darf 500 ppm (50 g / hl) nicht überschreiten. GRAS-Hinweis Nr. GRN 000447.

Die hier gemachten Angaben entsprechen dem aktuellen Stand unseres Wissens und unserer Erfahrung, entbinden den Benutzer jedoch nicht von der Einhaltung der Sicherheits- und Schutzbestimmungen oder von der sachgemäßen Verwendung des Produkts.
