



MOSTGELATINE

Stand: 11/2020

Kaseinhaltige, flüssige stabile Gelatinelösung zur Entfernung von Gerbstoffen in Most und Maische.

BESCHREIBUNG:

PREZISO Mostgelatine ist ein flüssiges kaseinhaltiges Produkt aus einer 20%igen Gelatine Lösung zur vorbeugenden Maische- und Mostbehandlung.

PREZISO Mostgelatine gewährleistet einen hocheffizienten Einsatz im Hinblick auf eine frühzeitige Gerbstoffkorrektur und der damit verbundenen Reintönigkeit der Weine.

Zusätzlich bietet sie auch noch Schutz gegen eine spätere Hochfärbigkeit.

DOSAGE:

50–200 g/hl -Abhängig von Jahrgang und Rebsorte

ANWENDUNG:

Das Produkt kann direkt über die Maische oder im Most eingesetzt werden.

Der Einsatz erfolgt entweder zur Maische oder direkt im Most vor der Entschleimung.

Es findet durch die Mostgelatine eine unterstützende Klärwirkung statt.

Wichtig ist eine gleichmäßige Verteilung mit dem Rührwerk.

Die Absetzdauer ist abhängig von der Temperatur, Trubbelastung und Sorte und sollte zumindest 5 Stunden betragen.

LAGERUNG:

PREZISO MOSTGELATINE ist kühl, trocken, geruchsneutral und frostgeschützt zu lagern.

Nach dem Öffnen sofort dicht verschließen und rasch verbrauchen.

PACKUNGSGRÖSSEN:

1 kg, 10 kg, 25 kg

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at

Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltenlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.