



Vinpur Special®

Mliečny kazeín na priame čírenie vín

Popis výrobku:

Vinpur Special® je charakterizovaný jemným a selektívnym efektom mliečného kazeínu. **Vinpur Special®** tvorí makroporéznu, ľahko rozpustnú suspenziu, ktorej základom je vysoko účinná zložka :mliečny kazeín. Mliečny kazeín nemení charakterové vlastnosti vína, ale má výrazné účinky na zlepšenie farby, vône a chuti vína. Tieto pozitívne zmeny dávajú vášmu vínu optimálny charakter a lesk. Nedozereté hrozno, ale i nešetrné vinárske technológie spôsobujú uvoľnenie trieslovín, ktoré sa v hotovom víne ťažko odstraňujú a negatívny senzorický vnem hlavne pri dlhodobom naflašovanom víne . Vína obsahujúce horké látky sú konzumentom odmietané. **Vinpur Special®** umožňuje efektívne odstrániť tieto horké látky aj v nečírenom víne a podporuje i následnú filtráciu, kedy sa vína stávajú oveľa ľahšie filtrovateľnými.

Výhody prípravku Vinpur Special®:

- Nemá negatívny účinok na extrakt a aromatické látky
- Odstraňovanie pichľavých zápachov pri zvýšených prchavých kyselinách
- Adsorpcia látok zvyšujúcich spotrebu SO₂
- Zanedbateľná strata červeného farbiva pri ošetrovaní červených vín
- Odstraňovanie polyfenolov, trieslovín a katechínov ktoré majú negatívny senzorický vplyv na víno

Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Dávkovanie a aplikácia:

V závislosti od zamýšľaného účinku sa odporúča určiť požadované množstvo pomocou predbežného testu. Číriaci účinok závisí od pH, teploty a zákalu nápoja, ktorý sa má ošetriť.

Odporúčané použitie prípravku **Vinpur Special®** je predovšetkým na harmonizáciu vína, najmä ako konečné uhladenie vína pred flašovaním. Všeobecné dávkovanie je 5 - 60 g / 100 l v závislosti od predbežnej skúšky a cieľa účinku. V prípade potreby sú možné vyššie dávky bez rizika straty arómy a farby. Aplikujte Vinpur Special® priamo do vína za intenzívneho miešania, tj bez predchádzajúceho rozpustenia. Premiešavanie musí byť intenzívne po dobu približne 20 - 30 minút, aby sa **Vinpur Special®** mohol dobre rozptýliť v celom objeme vína. Nechajte usadiť 2 - 3 hodiny, potom znovu premiešajte. Zrazenina sa nechá cez noc sedimentovať a číre víno sa oddelí stočením alebo filtráciou.

Skladovanie: Skladovať na suchom mieste bez zápachov. Otvorené balenia po odobratí materiálu ihneď uzavrieť.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränketechnologie GmbH & Co. KG
Unimpex Bratislava s.r.o.
Horné Predmestie 3,
900 21 Svätý Jur
t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280
www.unimpex-bratislava.com; info@unimpex-bratislava.com



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučené ošetrovanie sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučené iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštneho písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.