



MIRACOL



Stabilisierung von Weinen mit hohem Proteingehalt

Behandlung von Weinen vor der Filtration

Aktivierter Kalziumbentonit als Pulver



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Optimale Klärung und Proteinadsorption.
- Spezielles Produkt, von Sand und anderen Verunreinigungen befreit.
- Hochwertiger Bentonit.
- Empfiehlt sich besonders für vollmundige Spitzenweine und Rotweine aus Thermovinifikation.
- Mit **MIRACOL** lassen sich die Dosagen im Vergleich zu anderen Bentoniten reduzieren.



DOSAGE

10 bis 20 g/hL und mehr, je nach Tests.



VERPACKUNG



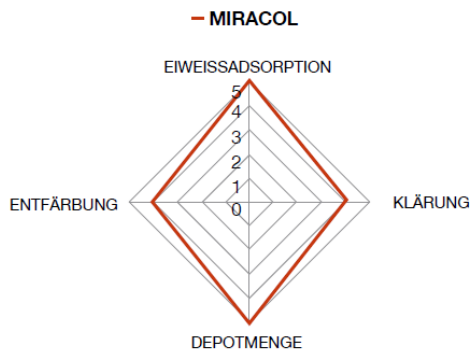
1 KG
25 KG



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

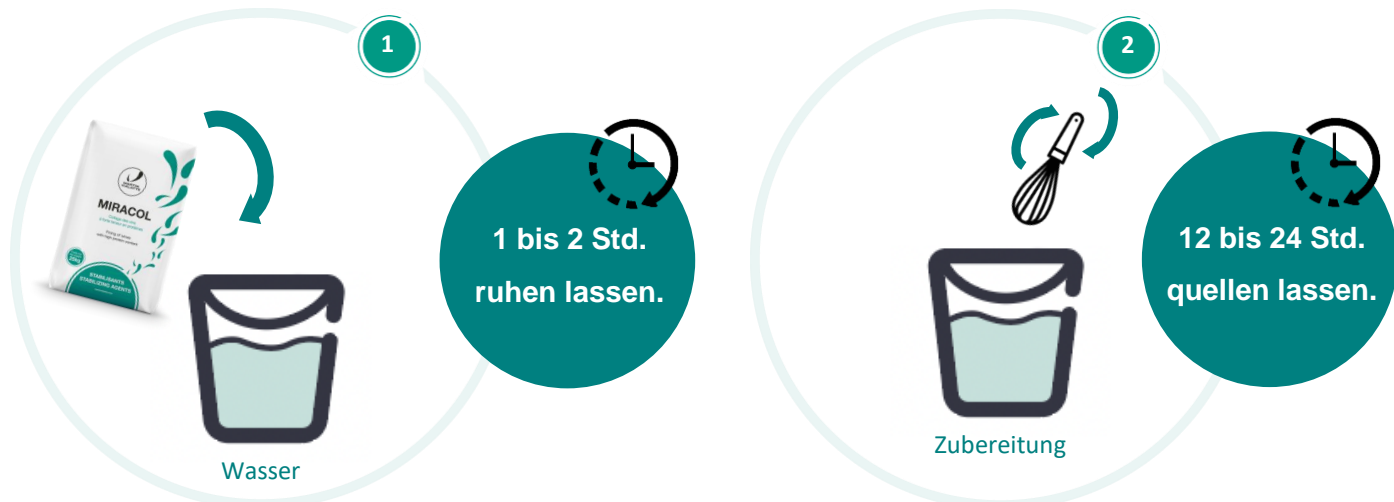
AUSRICHTUNG VON MIRACOL:



Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.



GEBRAUCHSANWEISUNG



MIRACOL in das Wasser rieseln lassen und rühren.
(1 kg auf 25 bis 30 Liter Wasser)

Erneut rühren.
Der Bentonit ist gebrauchsfertig.

Hinweis: Für eine Behandlung mit 20 g/hL ist eine Trubmenge von zirka 4 % und eine Sedimentationszeit von zirka 4 Tagen einzuplanen.



- Bentonit nie in Wein ansetzen = Wirksamkeitsverlust
- Der Erfolg der Schönung hängt vom Quellvorgang und von der Art ab, wie das Schönungsmittel zugegeben wird.
- MIRACOL quillt sehr stark. Beim Quellen in Wasser 30 g MIRACOL pro Liter Wasser nie überschreiten.
- Es wird dringend der Einsatz eines Zuführhahns empfohlen.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

GUT ZU WISSEN!



Bentonitart	Quellfähigkeit	Eigenschaften	Önologische Zielsetzung
Natürlicher Natriumbentonit	**	Sehr reaktionsfreudig	Eiweißstabilisierung
Natürlicher Kalziumbentonit	*	Wenig reaktionsfreudig	Bindung von Trub oder eiweißhaltigen Schönungsmitteln
Aktivierter Natriumbentonit	***	Hochaktiv	Eiweißstabilisierung ++
Aktivierter Kalziumbentonit	***	Sehr reaktionsfreudig	Eiweißstabilisierung