

Schönungsmittel	Wirkstoff (el. Ladg. im Wein)	Einsatzgebiet / Wirkung	Anwendung	Zeitpunkt der Anwendung/ Dosage je 1000 L	Kontaktzeit / Abstich
ALBUMEX	Ca-Bentonit (-)	Entfernung von Eiweiß u. biogenen Aminen, wie Histamin, Tyramin usw. (= Kopfweherzeuger)	In 5 – 10 fache Menge Wasser einrühren, am besten warmes Wasser verwenden (50 - 60°C), 5 – 12 Stunden stehen lassen, überstehendes Wasser abziehen, Bentonitbrei evtl. mit Wein verdünnen u. einrühren.	Most u. Jungwein / nach Vorversuch	30 – 60 min / 1 – 3 Wochen
CANATON	Ca-Na-Bentonit (-)	s. o. besserer Wirkungsgrad, generell bei pH-Wert ab 3,4	In 10 - 15 fache Menge Wasser einrühren, am besten warmes Wasser verwenden (50 - 60°C) s. o.	s. o.	s. o.
Kellersol 30 A	Alkalisches Kieselsol (-), 30 %	Klärung von Wein	Einrühren	Jungwein / nach Vorversuch	4 – 6 h / 1 – 6 Wochen
Kellersol 30 S	Saures Kieselsol (-), 30 %	Klärung von Wein mit erhöhten Schleimstoffgehalten o. erhöhten pH-Werten	Einrühren	s. o.	s. o.
Gelatine pulver	Speisegelatine (+)	Gerbstoff- u. Polyphenolminderung, Klärschönung Weintemp. > 10°C	15 – 20 min in der 5-fachen Menge kalten Wassers vorquellen, mit heißem Wasser auf 45-55°C erwärmen u. umrühren; Verarbeitungstemp. > 35°C	Jungwein nach Vorversuch	4 – 6 h / 1 – 6 Wochen
Flotationsgelatine	Speisegelatine (+)	Gerbstoff- u. Polyphenolminderung + Klärschönung im Most	15 – 20 min in der 5-fachen Menge kalten Wassers vorquellen, mit heißem Wasser auf 45-55°C erwärmen u. umrühren; Verarbeitungstemp. > 35°C	Mostflotation: 100 – 200 g	
Gelatine flüssig	Speisegelatine, 20 %	Gerbstoff- u. Polyphenolminderung, Klärschönung Weintemp. > 10°C	Einrühren	Jungwein nach Vorversuch	4 – 6 h / 1 – 6 Wochen
Mostgelatine, flüssig	Speisegelatine (+), Kasein	Entfernung von Phenolen u. Catechinen (Bitterstoffen)	Einrühren Bentonitgabe mind. 2 h später	Most	6 – 10 h
ANA-MOST	Speisegelatine (+), Kasein, Silikate	Adsorbiert ein breites Spektrum an unerwünschten Gerb- u. Bitterstoffen	unter rühren langsam zugeben	Most: 20 – 50 g/hl Flotation: 20 g/hl + 5 g/hl Gelatine, bei Fäulnis höher dosieren	

Schönungs- u. Behandlungsmittel

07.06.2005

Schönungsmittel	Wirkstoff (el. Ladg. im Wein)	Einsatzgebiet / Wirkung	Anwendung	Zeitpunkt der Anwendung/ Dosage je 1000 L	Kontaktzeit / Abstich
Albumin	Getrocknetes Hühner- eiereiweiß (+)	Reduzierung von sensorisch neg. Gerbstoffen im Rotwein	In der 10-15 fachen Menge Wasser (20 - max.. 30°C) durch Aufstreuen vor- quellen, nach ca. 30 min glatt rühren u. intensiv in den Wein einrühren	Jungwein u..Wein nach Vorversuch	12 – 24 h / Bis 6 Wochen
Hausenblase 1,2 %	Gebrauchsfertige Hausenblasesuspension (+)	Sehr schonende Gerbstoffhar- monisierung u. Klärung bei Weißwein Weintemp. ab 6°C	Einrühren (ca. 15. min)	Jungwein u. Wein	Abstich: 1 – 6 Wochen
Blauschönung	Kalium- hexacyanoferrat (II)	Entfernung von Schwermetallen	In 5 – 10 facher Menge Wasser lösen	Jungwein u. Wein, nur nach Vorver- such!	Abstich nach 1 – max. 3 Wochen Blautrub muss geflockt sein!
Citronensäure		Eisenstabilisierung	In der 10 – 20 fachen Menge Wein lösen u. einrühren	Mit Schwefel stabi- lisierter Jungwein u. Wein / max. 1 g/L Gesamtgehalt im Wein	---
Gummi Arabicum flüssig	Aus Akazien gewon- nen, Lösung ~ 25 %	Schutzkolloid, verhindert Aus- scheidungen von Kupfer, Kris- tallen u. Depot in Rotwein. Maskiert Bittertöne u. Gerbstof- fe, Weine werden fülliger	Unmittelbar vor der Füllung einrühren, bei größeren Mengen 8 Tage vor der Füllung einrühren	Füllfertiger Wein / nach Vorversuch	---
Kupfersulfat	Kupfer	Schwefelwasserstoffböckser u. verwandte Geruchsfehler	In wenig Wasser lösen u. einrühren	Jungwein u. Wein nach Vorversuch, max. 10 g, der Kupfergehalt des behandelten Weines darf 1 mg/l nicht übersteigen	2 - 3 h / evtl. Stabilisierung o. Blauschönung nötig!

Schönungs- u. Behandlungsmittel

07.06.2005

Schönungsmittel	Wirkstoff (el. Ladg. im Wein)	Einsatzgebiet / Wirkung	Anwendung	Zeitpunkt der Anwendung/ Dosage je 1000 L	Kontaktzeit / Abstich
Ascorbinsäure	Reines Vitamin C	Oxidationsschutz, hemmt das Fortschreiten von UTA (freie SO ₂ sollte auf ~ 70 mg/l eingestellt sein)	In Wein auflösen u. einrühren, danach möglichst kein Sauerstoffzutritt mehr, sonst verbraucht sich die Ascorbinsäure sehr schnell	Jungwein u. Wein / max. 250 g	---
Kohle GE	Aktivkohle aus pflanzlichem Ursprung, granuliert o. als Pulver	Adsorbiert unerwünschte Geruchs- u. Geschmacksstoffe u. Spritzmittelrückstände.	Trocken einrühren, in kurzen Zeitabständen 2 – 3-mal aufrühren. Der Wein muss stabil im Schwefel stehen (Oxidationskatalysator).	Most u. Jungwein, / nach Vorversuch, max. 1000 g	15 – 30 min / 1 – 2 Tage
Kohle FA	Aktivkohle aus pflanzlichem Ursprung, granuliert	Adsorbiert insbesondere Farbfehler	Trocken einrühren, in kurzen Zeitabständen 2 – 3-mal aufrühren. Der Wein muss stabil im Schwefel stehen (Oxidationskatalysator).	s. o.	s. o.
PVPP (Divergan F)	Kreuzvernetztes Polymer	Adsorbiert störende Gerbstoffe, Polyphenole u. oxidative Noten, ist farbaufhellend	In Wein vorquellen u. ins Gebinde einrühren, evtl. noch mal aufrühren	Wein / nach Vorversuch, max. 800 g	1 – 2 h / 1 – 8 Tage
SILI-PUR	Hochreines Silikat	Entfernt kondensierbare Phenole die für die Alterung der Weine verantwortlich sind u. Gerbstoffe	Unter intensivem Rühren langsam einstreuen u. 15 - 30 min weiterrühren	Jungwein u. Wein / nach Vorversuch	6 – 12 h / 1 – 8 Tage
ANA-PUR	Kaliumkaseinat, auf Spezialsilikate aufgebracht	Reduzierung von bitteren Gerbstoffnoten u. biologischen Fehlnoten	s. o.	s. o.	s. o.
KA-SIL-ULTRA	Kaliumkaseinat +Hansenblase, auf Spezialsilikate aufgebracht	Reduzierung von sensorisch neg. Gerbstoffnoten u. Fehlnoten	s. o.	s. o.	s. o.
POLYCASIN	Hansenblase, PVPP, Kasein u. Kiesegel auf Gummi arabicum aufgebracht	Adsorption von sensorisch neg. Gerbstoffnoten, Entfernung von Grautönen	Unter intensivem Rühren langsam einstreuen u. 10 - 20 min weiterrühren	s. o.	s. o.

Schönungs- u. Behandlungsmittel

07.06.2005

Schönungsmittel	Wirkstoff (el. Ladg. im Wein)	Einsatzgebiet / Wirkung	Anwendung	Zeitpunkt der Anwendung/ Dosage je 1000 L	Kontaktzeit / Abstich
ULTRA-PUR	PVPP, Kasein, Zellose u. Silikat	Zur Behandlung von Muff-, Pilz- u. phenolischen Fehltonen	Unter intensivem Rühren langsam einstreuen u. 15 - 30 min weiterrühren	s. o.	s. o.
Tannin F	Tannin (-) mit Catechinanteil	Farbstabilisierung, Oxidationsschutz, fördert die Reifung von Rotwein	In heißem Wasser vorlösen u. einrühren	Maische u. Most / 80 – 100 g	---
Eichetannin	Eichetannin (-) aus reiner junger Eiche, Tanningehalt > 65 %	Farbstabilisierung im ungeschwefelten Wein, Überdeckung von Fehltonen, fr. SO ₂ des Weines 0 – 30 mg/l	In heißem Wasser vorlösen u. einrühren. Nach 2 Tagen den Wein 2-mal lüften, evtl. mit Reißrohr, Brause, Fritte	Maische, Most Jungwein u. Wein / nach Vorversuch	2 Tage / Wartezeit bis zur Füllung 8 - 14 Tage
Oeonotannin	Tannin (-) aus abgelagerter Eiche, Tanningehalt > 65 %	Farbstabilisierung, Gerbstoffharmonisierung, dichteres Aroma, komplexerer Wein; fr. SO ₂ des Weines 0 – 30 mg/l,	s. o.	Maische, Most Jungwein u. Wein aus roten Trauben / nach Vorversuch	s. o.
Tannin T	Tannin (-) aus abgelagerter getoaster Eiche, Tanningehalt >65 %	Farbstabilisierung, Gerbstoffharmonisierung, dichteres Aroma, komplexerer Wein; fr. SO ₂ des Weines 0 – 30 mg/l,	In heißem Wasser vorlösen u. einrühren. Nach 2 Tagen den Wein 2-mal lüften, evtl. mit Reißrohr, Brause, Fritte	Maische, Most Jungwein u. Wein aus roten Trauben / nach Vorversuch	2 Tage / Wartezeit bis zur Füllung 8 - 14 Tage
GRAP'TAN PC	Tannin (-) aus Traubenkernen, Tanningehalt > 65 %	s. o.	In der 10-fachen Menge Wein vorlösen u. einrühren. Nach 2 Tagen den Wein 2-mal lüften, evtl. mit Reißrohr, Brause, Fritte	s. o.	s. o.
GRAP'TAN S	Tannin (-) aus Traubenschalen, Tanningehalt > 65 %	Weißer Burgundersorten, dichteres Aroma, komplexere Weine, fr. SO ₂ des Weines 0 – 30 mg/l, Hemmung von UTA im ungeschwefelten Wein	In der 10-fachen Menge Wein vorlösen u. einrühren. Nach 2 Tagen den Wein lüften.	Maische, Most Jungwein u. Wein / nach Vorversuch	s. o.
Tannin S	Tannin (-) aus Traubenschalen	s. o.	In heißem Wasser vorlösen u. einrühren. Nach 2 Tagen den Wein lüften	s. o.	s. o.