

| 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. |