

HÜHNEREIWEISS - BÍLEK

Krystalický bílek z čerstvých slepičích vajec



Produkt

Krystalický bílek z čerstvých slepičích vajec, vyráběný po velmi šetrném sušení. Používají se pouze vejce nejvyšších jakostních tříd. Obsah denaturovaného bílku je extrémně nízký na rozdíl od zboží sušeného rozprašováním, proto velmi vysoký účinek proti senzoricky negativním notám třísloviny ve víně. Bílek ze slepičích vajec je vhodný zejména pro červené víno, ale i pro bílé víno.

Použití

Bílek jednoduše nasypete do 10-15 násobného množství studené vody a nechte předbobtnat. Asi po 30 minutách rozmíchejte do hladka – nešlehejte na pěnu. Pak zamíchejte do vína (případně nejdříve v malém množství).

Po 1-2 dnech byste měli aplikovat bentonit nebo sol křemičitý, abyste odstranili nespotřebovaný bílek. Doporučujeme kontrolu na stabilitu vůči bílku.

Dávkování

Po předběžném pokusu v odborné laboratoři 3-15 g/hl.

Vlastnosti

- zredukuje senzoricky negativní třísloviny
- 10 g Hühnereiweiß odpovídá asi bílku z 2-3 středně velkých čerstvých vajec

Zvláštnosti

- lze velmi dobře kombinovat s jinými krášlicími prostředky
- velmi vysoká aktivita, 100 % účinná látka, neobsahuje žádné konzervační látky

Skladování

Skladujte v chladu, ale bez mrazu. Otevřené balení těsně uzavřete a spotřebujte co nejdříve.

Kvalita

Tento produkt odpovídá evropskému vinařskému zákonu a podléhá stálým kontrolám jakosti.