

Technische Information: ANAFIN Most K

ANAFIN Most K ist ein pulverförmiges Compound auf der Basis von Silikaten, Kasein und Gelatine. Durch das spezielle Produktionsverfahren wird ein extrem hoher Wirkungsgrad erreicht. Die hohe Konzentration an Kaliumkaseinat bewirkt eine starke Reduzierung von unerwünschten Phenolen. Die Gelatine bewirkt eine Klärung des Mostes. Die Silikate adsorbieren diverse unerwünschte Geschmacksstoffe, bewirken eine Verdichtung des Trubes und führen somit zu einem geringeren Trubvolumen. Dies spart Kosten bei der Aufarbeitung. Die Vorklärung des Mostes ist für die spätere Weinqualität entscheidend, da die hier bereits schonend entfernten Bitterstoffe später kein sensorisches Problem mehr darstellen. ANAFIN Most K ist für alle Weißmoste geeignet.

Anwendung

ANA Most K kann direkt ohne jegliche Vorbereitung dem Most zugegeben werden. Unter intensivem Rühren das Produkt langsam einstreuen und 5-10 Minuteniterrühren, um eine gute Verteilung zu gewährleisten. Der klare Most kann nach 4-8 Stunden abgezogen werden. Eine leichte Maische- oder Mostschwefelung vor der Sedimentation trägt bei faulem Lesegut zur Stabilisierung bei. Eine Zugabe von Bentonit sollte frühestens 2 Stunden nach der Zugabe von ANA-Most K erfolgen.

Dosierung

15-50 g/hl je nach Sorte und jahrgangsspezifischen Eigenschaften. Bei Flotation sollten zusätzlich 2-7g/hl Flotationsgelatine zugegeben werden.

Eigenschaften

- Reduzierung der negativen Phenole und

Catechine bereits bei geringen Anwendungsmengen

- Schnelle und gute Klärung des Mostes
- Verzögerte Alterung der Weine
- dichtes Trubdepot

Besonderheiten

- Einfachste Anwendung
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- Produkt ohne Trägerstoffe, 100% Wirkstoff
- Filtrationsrückstand kann problemlos kompostiert werden

Lagerung

Kühl aber frostfrei lagern. Anbruch dicht verschließen und möglichst bald verbrauchen.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.