

Technische Information: ANAFIN Most

ANAFIN Most ist ein pulverförmiges Compound auf der Basis von mehreren Aktivsilikaten, Gelatine und PVPP. Durch das spezielle Produktionsverfahren wird ein extrem hoher Wirkungsgrad erreicht. Die speziell abgestimmte Silikatbasis des Produktes hat eine hohe Absorbierkraft auf das im Wein unerwünschte Gerbstoffspektrum. In Kombination mit PVPP ist eine sehr gute Gerbstoffharmonisierung des Mostes möglich. Die Gelatine bewirkt eine Klärung des Mostes. Die Silikate bewirken ebenfalls eine Verdichtung des Trubes und führen somit zu einem geringen 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 ist für alle Weißmoste, Weißherbste und flotierte Rotweine geeignet.

Anwendung

ANA Most 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 trägt bei faulem Lesegut zur Stabilisierung vor der Sedimentation bei. Eine Zugabe von Bentonit sollte frühestens 2 Stunden nach der Zugabe von ANA-Most erfolgen.

Dosierung

20-50 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.