

Technische Information: ANAFIN Pur

Hochwertiges Kaliumkaseinat wird in einem besonderen Verfahren auf Spezialsilikate aufgebracht. Durch die Kombination der Produkte gelingt die bekannte schonende Gerbstoffbehandlung von Weinen mit Kasein ohne das üblicherweise aufwendige Verfahren mit heißlöslichen Kaseinprodukten. Spezielle Silikate entfernen darüber hinaus firneähnliche Geschmacksnoten. Geruch und Geschmack, sowie Farbe und Klarheit werden durch ANAFIN Pur positiv beeinflusst. ANAFIN Pur ist für Weiß- und Rotweine geeignet. Bitte die Deklarationsbestimmungen ab 30.06.2012 beachten.

Anwendung

ANA-Pur kann direkt ohne jegliche Vorbehandlung dem Wein zugegeben werden. Unter intensivem Rühren das Produkt langsam einstreuen und 20-30 Minuten weiterrühren, um eine gute Verteilung zu gewährleisten und die Adsorptionswirkung voll auszunutzen. Das Produkt hat sich erfahrungsgemäß nach 2-5 Stunden vollständig abgesetzt und der Schönungsansatz kann filtriert werden. ANA-Pur kann vor den stabilisierenden Schönungen angewendet werden. Zur Harmonisierung eines Weines läßt sich die optimale Menge an ANA-Pur jedoch besser nach den üblichen Schönungen ermitteln.

Dosierung

Nach einem Vorversuch im Fachlabor 5-100 g/hl.

Eigenschaften

- Reduzierung von sensorisch negativen Gerbstoffnoten
- Verminderung von Alters- und Oxidationstönen

- Reduzierung von sensorisch wahrnehmbaren Komponenten der flüchtigen Säure
- problemlose Filtration nach dem Schönungsansatz

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.