

VANO Most

zur Phenolreduktion und Mostklärung

PRODUKTINFO

VANO Most ist ein pulverförmiger Compound auf der Basis von verschiedenen Aktivsilikaten, Kaliumkaseinat und Biogelatine. Die speziell abgestimmte Silikatbasis des Produktes hat eine hohe Adsorptionskraft auf die im Wein unerwünschten Gerbstoffe. Dadurch wird eine sehr gute Harmonisierung des Mostes möglich. Die Gelatine bewirkt eine Klärung. Die Silikate bewirken ferner eine Verdichtung des Trubes und führen somit zu einem geringen Trubvolumen. Dies senkt die Kosten bei der Aufarbeitung. Die Vorklärung des Mostes ist für die spätere Weinqualität entscheidend, da die hier bereits schonend entfernten Bitterstoffe später nicht sensorisch negativ auffallen. VANO most ist für alle Weißmoste, Weißherbste und flotierten Rotmoste geeignet.

VORZÜGE

- Zur Erzeugung von ökologischem Wein zugelassen
- Reduzierung der negativen Phenole und Catechine
- bereits bei geringen Anwendungsmengen schnelle und gute Klärung
- Verzögerte Alterung der Weine
- Dichtes Trubdepot

ANWENDUNG

VANO most kann direkt ohne jegliche Vorbereitung dem Most zugegeben werden. Die Dosage bei Sedimentation beträgt 30 - 50 g/hl, je nach Qualität des Lesegutes. Zur Flotation: 20 - 30 g/hl. Hier noch zusätzlich 2 - 7 g/hl VANO gel bio hinzudosieren, um einen festen Flotationskuchen zu erhalten. Das Produkt langsam unter intensivem Rühren einstreuen und 5 - 10 Minuten weiterrühren, um eine gute Verteilung zu gewährleisten. Den klaren Most nach 4 - 8 Stunden abziehen. Eine leichte Maische- oder Mostschwefelung trägt bei anbrüchigem Lesegut zur Stabilisierung vor der Sedimentation bei. Zum optimalen Klärerfolg den Most mit pektolytischem Enzym vorbehandeln (mind. 2 Std.), damit langkettige Pektinverbindungen aufgespalten werden. Durch Verwendung von Bentonit (25 g/hl) wird zugesetztes Enzym inaktiviert. Ohne Enzymeinsatz zwischen VANO most und Bentonitgabe mind. 1 Stunde warten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

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

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundverpackung

4 x 2,5 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt wird unter den Auflagen der BIO-Verordnung produziert, verpackt, gelagert und vertrieben. Strenge Qualitätskontrollen im gesamten Produktionsprozess sichern den Erhalt der Produktqualität. Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und dessen Verordnungen. Nationale Anforderungen sind vom Anwender zu berücksichtigen.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9

Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr.

834/2007

- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Milcheiweiß* ; Schwein (nicht deklarationspflichtig)
*keine Deklarationspflicht unterhalb der Nachweisgrenze
- VEGANSTATUS: nicht für die vegane Weinbereitung geeignet.