



VANO most

Produkt zur Phenolreduktion und Mostklärung

PRODUKTINFO

VANO most ist ein pulverförmiges 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 zu dosieren, 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

ZEFÜG GmbH & Co. KG

Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70

F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9

M: bestellung@zefueg.de

W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



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 sowie den einschlägigen BIO-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: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- BIO-STATUS: Das Produkt ist zur Erzeugung von Biologischen Weinen nach der Weinverordnung (EG) Nr. 606/2009 Anhang VIIIa zugelassen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Milcheiweiß* ; Schwein (nicht deklarationspflichtig) *keine Deklarationspflicht unterhalb der Nachweisgrenze
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist nicht für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandling F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unse-
55411 Bingen W: www.zefueg.de rer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die
erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.