



ANAFIN Most Qi

Kombipräparat auf Aktivkohlebasis zur Phenol- und Pilztonreduktion im Most und Wein, für die vegane Weinbereitung geeignet

PRODUKTINFO

ANAFIN Most Qi ist eine Alternative zu kaseinhaltigen Schönungsmitteln, besonders bei Fäulnis und pilzbelastetem Lesegut. Es ist frei von tierischen Proteinen, biologisch abbaubar und enthält keine synthetischen Produkte. ANAFIN Most Qi wurde speziell entwickelt zur gleichzeitigen Phenolreduktion und Adsorption von Pilznoten (Geosmin). Es ist ein Hilfsmittel, das auf Aktivkohle, Silikaten pflanzlichen Proteinen sowie Chitosan basiert. Das Produkt ist frei von Trägerstoffen. Die Pflanzenproteine und Silikate bewirken eine Phenolreduktion, Klärung und Verdichtung des Trubdepots bei Sedimentation. Die Chitosanderivate und die Kohle bewirken die wirksame Entfernung von Pilztönen aus dem Most.

VORZÜGE

- hoch aktiv gegen Pilznoten (Geosmin)
- hoch aktiv gegen Schimmelgeschmack
- Wirksam bei Oidium-, Peronospora- und Botrytis-Fehltönen
- hohe Phenoladsorption
- enthält keine synthetischen Produkte
- enthält keine tierischen Proteine

ANWENDUNG

ANAFIN Most Qi in einer Dosage von 25 - 80 g/hl direkt dem Most trocken zugeben. Wenn ein Anteigen technologisch

gewünscht wird, muss das Anteigen in 10-20facher Menge Wasser erfolgen. Das Produkt langsam unter intensivem Rühren zugeben und 5-10 Minuteniterrühren, um eine gute Verteilung zu gewährleisten. Nach mindestens 30 Minuten Kontaktzeit sollte die Schönung abgetrennt werden. Optimal durch Filtration, um die Schönung und die daran gebundenen Fehleraromen vollständig abzutrennen. Eine Flotation mit Stickstoff ist ebenfalls möglich unter Zuhilfenahme eines üblichen Flotationshilfsstoffes (Flotationsgelatine oder Qi up). Die Flotation sollte mit Stickstoff erfolgen, um einen Sauerstoffzutritt zum Most zu minimieren und so die Wirkung der Oxidasen im Most nicht zu fördern. Eine Sedimentation ist möglich, jedoch bei stark verändertem Lesegut nicht optimal. Generell ist bei verändertem Lesegut eine leichte Maische- oder Mostschwefelung (50 mg/l) zu empfehlen. Zur verbesserten Klärung / Filtration des Mostes ist ein pektolytisches Enzym (Lallzyme C-MAX oder HC) zur Spaltung langkettiger Pektinverbindungen dringend erforderlich. Der Zusatz einer Glucanase (Lallzyme MMX) in den vorgeklärten Most ermöglicht im Weinstadium eine leichte Filtrierbarkeit des Jungweins.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Einfachste Anwendung
- schnelle Reaktion
- Produkt ohne Trägerstoffe
- Rückstand kann problemlos kompostiert werden

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen 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.

