



ANAFIN Most

Compound aus Silikaten, Gelatine und PVPP

PRODUKTINFO

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 Adsorptionskraft 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.

VORZÜGE

- Reduzierung der negativen Phenole und Catechine
- bereits bei geringen Anwendungsmengen Schnelle und gute Klärung des Mostes
- Verzögerte Alterung der Weine
- Dichtes Trubdepot

ANWENDUNG

ANAFIN Most in einer Dosage von 20-50 g/hl direkt ohne jegliche Vorbereitung dem Most zugeben. 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 Flotationsgelatine zu dosieren, damit ein fester Flotationskuchen entsteht. Das Produkt langsam unter intensivem Rühren einstreuen und 5-10 Minuten weiterrühren, um eine gute Verteilung zu gewährleisten. Der klare Most kann bei der Sedimentation nach 4-8 Stunden abgezogen werden. Eine leichte Maische- oder Mostschwefelung trägt bei faulem 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 eine Bentonitgabe (25 g/hl) wird das Enzym inaktiviert. Ohne Enzymeinsatz zwischen ANAFIN Most und Bentonitgabe mind. 1 Stunde warten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Einfachste Anwendung
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- Produkt ohne Trägerstoffe
- Schnelle und gute Klärung des Mostes
- Rückstand 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 entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

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.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Schwein (nicht deklarationspflichtig); Schwefel
- VEGANSTATUS: 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 Getränkebehandlung 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.