

ANAFIN Most K

Compound aus Silikaten, Kasein und Gelatine

PRODUKTINFO

ANAFIN Most K ist ein pulverförmiges Compound auf der Basis von Silikaten, Kasein und Gelatine. Durch das spezielle Produktionsverfahren wird ein extrem hoher Wirkungsgrad erreicht. Die hohe Konzentration an Kaliumkaseinat bewirkt eine starke Reduzierung von unerwünschten Phenolen. Die Gelatine bewirkt eine Klärung des Mostes. Die Silikate adsorbieren unerwünschte Phenole und Geschmacksstoffe. Sie bewirken darüber hinaus eine Verdichtung des Trubes und führen somit zu einem geringeren 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 K ist für alle Weißmoste geeignet.

VORZÜGE

- Reduzierung der negativen Phenole und Catechine
- Schnelle und gute Klärung des Mostes
- Verzögerte Alterung der Weine
- dichtes Trubdepot

ANWENDUNG

ANAFIN Most K in einer Dosage von 15 - 50 g/hl direkt ohne jegliche Vorbereitung dem Most zugeben. Die Dosage bei Sedimentation beträgt 25 - 50 g/hl, je nach Qualität des Lesegutes. Zur Flotation: 15 - 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 weitere 5 - 10 Minuten rühren, 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 eine Bentonitgabe (25 g/hl) wird das Enzym inaktiviert. Ohne Enzymeinsatz zwischen ANAFIN Most K 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. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Milcheiweiß* ; Schwein (nicht deklarationspflichtig); Schwefel
*keine Deklarationspflicht unterhalb der Nachweisgrenze
- VEGANSTATUS: nicht für die vegane Weinbereitung geeignet.

Version: 2-2015