

### ANAFIN Most Qi

Chitinderivat zur Phenolreduktion im Most und Wein ohne tierische Inhaltsstoffe

#### 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 Ad-sorption von Pilznoten (Geosmin). Es ist ein Hilfsmittel, das auf pflanzlichen Proteinen, Chitinderivaten, Silikaten und Aktivkohle 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-Fehltonen
- 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 Fehlgerüche 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 Oxidase 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 Wein-stadium eine leichte Filtrierbarkeit des Jungweins.

#### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Einfachste Anwendung
- schnelle Reaktion
- Produkt ohne Trägerstoffe
- 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:  
Schwefel
- **VEGAN-STATUS:** Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.