



IOC Qi No[OX]

Chitinderivat zur Phenolreduktion bei Sedimentation, ohne tierische Anteile

PRODUKTINFO

Qi No[OX] ist eine „Alternative zu Kasein“ und die erste nicht allergene, biologisch abbaubare Substanz, die keinerlei Komponenten tierischen Ursprungs und keine synthetischen Produkte enthält. Sie wurde speziell wegen ihrer antioxidativen Eigenschaften bei Most oder Wein entwickelt. Qi No[OX] ist ein technologisches Hilfsmittel, das aus Polysacchariden pflanzlichen Ursprungs (Chitinderivate) und Bentonit besteht: letzteres unterstützt ein rasches Absetzen des Komplexes. Das Mittel wird bei zur Oxidation neigenden Weißweinmosten (z.B. bei belastetem Lesematerial) oder Weinen - auch bereits oxidierten – genutzt. Qi No[OX] ermöglicht die Beseitigung einer bräunlichen Verfärbung (was einen sichtbaren Fehler darstellt). Karamell- und Erhitzungstöne werden unterdrückt und der Wein erhält wieder Frische. Außerdem werden die häufig mit Oxidationsproblemen einhergehenden vegetativen Noten und die Bitterkeit reduziert.

VORZÜGE

- enthält keine tierischen Proteine
- hohe Phenoladsorption
- aktiv gegen Oxidationstöne

ANWENDUNG

Qi No[OX] in der 10-fachen Menge Wein oder Wasser suspendieren und etwa eine Stunde lang rühren (klümpchenfrei). Die Suspension von oben in das Most- oder

Weinmost geben und unter Rühren gleichmäßig einmischen. Die Dosage im Most beträgt 30 bis 80 g/hl, die Zugabe zur Entschleimung kann direkt bei Saftaustritt oder im Gärfass erfolgen. Die Dosage im Wein (weiß oder rosé) beträgt 20 bis 60 g/hl. Die Schönung nach ihrem vollständigen Absetzen (8-16 Stunden bei Most, ein bis zwei Wochen bei Wein) abziehen. Eine Filtration ist nach vollständiger Reaktion (ca. 2 Stunden) stets möglich.

Es werden Vorversuche empfohlen, um die exakten Anwendungsdosen zu ermitteln.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- schnelle Reaktion
- zügige Sedimentation

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg Aluminiumverbundverpackung
- 15 x 1 kg im Karton
- 15 kg Aluminiumverbundverpackung

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.

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.



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: keine
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////

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.
--	---	---