



IOC Qi up

Chitinderivat zur Flotation, ohne Anteile tierischen Ursprungs

Weiß- und Rosémost beträgt 5 - 10 g/hl.
Die Dosage bei rotem Most aus Thermovinifikation beträgt 10 - 15 g/hl

PRODUKTINFO

Für die Flotation wird der Einsatz eines Hilfsstoffs benötigt, der die Bildung von Flockungsteilchen ermöglicht, und zwar durch Agglomeration der Partikel mit Pektinen. Zudem ist es dringend notwendig, Enzyme hinzuzufügen, die durch den Abbau des Pektin-Netzes die Viskosität des Mostes verringern und somit die Abtrennung der Partikel begünstigen. Qi up ist eine Zubereitung auf Grundlage von Biopolymeren, insbesondere von Chitin-Derivaten, die eine sehr hohe Ladungsdichte beim gegebenen pH-Wert des Weines aufweisen, wodurch die Bildung von Flockungsteilchen ermöglicht wird. Dadurch wird die Geschwindigkeit und die Wirksamkeit, mit der die schwebenden Partikeln getrennt werden, erhöht, ganz unabhängig von der Natur des Mostes und der verwendeten Flotationstechnik. Qi up ist eine echte Alternative zum Einsatz von Gelatine.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- gute Flotationsfähigkeit
- fester Kuchen

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundverpackung
15 x 1 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.

VORZÜGE

- enthält keine tierischen Proteine
- intensiveres Aroma am Gaumen
- mehr Frische

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.

ANWENDUNG

Qi up in der 10fachen Wassermenge homogen suspendieren. Das Gemisch darf sich während der Anwendung nicht absetzen. Der Einsatz einer Dosierpumpe oder eines entsprechenden Anschlusses wird dringend empfohlen. Die Dosage bei

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.