

ANAFIN Pur

Compound aus hoch wirksamem Silikat und Kasein

PRODUKTINFO

Hochwertiges Kaliumkaseinat wird in einem besonderen Verfahren auf Spezialsilikate aufgebracht. Durch die Kombination der Komponenten gelingt die bekannt schonende Gerbstoffbehandlung von Weinen mit Kasein, ohne das üblicherweise aufwendige Verfahren mit heißlöslichen Kaseinprodukten. Spezielle Silikate entfernen darüber hinaus firne-ähnliche Geschmacksnoten. Geruch und Geschmack sowie Farbe und Klarheit werden durch ANAFIN Pur positiv beeinflusst. ANAFIN Pur ist für Weiß- und Rotweine geeignet. Bitte die Deklarationsbestimmungen ab 30.06.2012 beachten. Derzeitige Erkenntnisse: Wird ein mit Kasein geschönter Wein nach seiner ordnungsgemäßen Behandlung steril filtriert, wird im Anschluss der zulässige Grenzwert zur Deklaration nicht überschritten. Diese Information entbindet jedoch nicht von der Sorgfaltspflicht zur stichprobenartigen Kontrolle.

VORZÜGE

- Reduzierung von sensorisch negativen Gerbstoffnoten
- Reduzierung von Alters- und Oxidationstönen

- Reduzierung von sensorisch wahrnehmbaren Komponenten der flüchtigen Säure

ANWENDUNG

ANAFIN Pur kann direkt -ohne jegliche Vorbehandlung- dem Wein zugegeben werden. Die Dosage beträgt 5 - 50 g/hl. Unter intensivem Rühren das Produkt langsam einstreuen und 10 Minuten weiterrühren, um eine gute Verteilung zu gewährleisten und die Adsorptionswirkung voll auszunutzen. Das Produkt hat sich erfahrungsgemäß nach ca. 8 Stunden vollständig abgesetzt und der Schönungsansatz kann filtriert werden. ANAFIN Pur kann vor den stabilisierenden Schönungen angewendet werden. Zur Harmonisierung eines Weines läßt sich die optimale Menge an ANAFIN Pur jedoch besser nach den ggf. erfolgten Eiweißschönungen ermitteln.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Einfachste Anwendung
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- Produkt ohne Trägerstoffe
- problemlose Filtration nach Schönungsansatz
- 100% Wirkstoffe

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg Aluminiumverbundfolie
- 10 x 1 kg im Karton
- 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*; Schwefel
*keine Deklarationspflicht unterhalb der Nachweisgrenze
- VEGANSTATUS: nicht für die vegane Weinbereitung geeignet.