



ANAFIN Opti

Compound aus hoch wirksamem Silikat, Kasein und PVPP

PRODUKTINFO

Hochwertiges Kaliumkaseinat wird in einem besonderen Verfahren auf Spezialsilikate aufgebracht. Der Zusatz von PVPP unterstützt die Adsorption von geschmacklich negativen Gerbstoffen. Durch die Kombination der Substanzen wird ein sehr breites Spektrum sensorisch negativer Komponenten im Wein eliminiert. Geruch und Geschmack sowie Farbe und Klarheit werden durch ANAFIN Opti positiv beeinflusst, ohne das Analysenbild des behandelten Weines wesentlich zu verändern. ANAFIN Opti 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 Deklarartion nicht überschritten. Diese Information entbindet jedoch nicht von der Sorgfaltspflicht zur stichprobenartigen Kontrolle.

VORZÜGE

- Einfachste Anwendung
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- keine Trägerstoffe, 100% Wirkstoff

ANWENDUNG

ANAFIN Opti kann direkt (ohne jegliche Vorbehandlung) dem Wein zugegeben werden. Die Dosage beträgt 5-40 g/hl. Unter intensivem Rühren das Produkt

langsam einstreuen und 10 Minuteniterrühren, 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 Opti kann vor den stabilisierenden Schönungen angewendet werden. Zur Harmonisierung eines Weines lässt sich die optimale Menge an ANAFIN Opti jedoch besser nach den ggf. erfolgten Eiweißschönungen ermitteln.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Reduzierung von stark negativen Gerbstoffnoten
- Verminderung von Alters- und Oxidationstönen
- problemlose Filtration nach Schönungsansatz
- 100% Wirkstoffe

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.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen 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: Milcheiweiß*; Schwefel
*keine Deklarationspflicht unterhalb der Nachweisgrenze
- VEGAN-STATUS: Nicht für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unse-
55411 Bingen W: www.zefueg.de rer 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.