



## ANAFIN Qi

Chitinderivat zur Phenolreduktion im Most und Wein ohne tierische Inhaltsstoffe

### PRODUKTINFO

ANAFIN Qi ist eine Alternative zu kaseinhaltigen Schönungsmitteln. Es ist frei von tierischen Proteinen, biologisch abbaubar und enthält keine synthetischen Produkte. ANAFIN Qi wurde speziell wegen seiner adsorptiven Eigenschaften bei Most und Wein entwickelt. Es ist ein Hilfsmittel, das aus pflanzlichen Proteinen, Chitinderivaten und Silikaten besteht: letzteres ist selbst aktiv gegenüber Phenolverbindungen und unterstützt ein rasches Absetzen des Komplexes. Das Mittel wird bei zur Oxidation neigenden Weißweinstöcken (z.B. bei belastetem Lesematerial) oder Weinen - auch bereits oxidierten - genutzt. ANAFIN Qi ermöglicht die Beseitigung einer bräunlichen Verfärbung (was einen sichtbaren Fehler darstellt). Karamell- und Erhitzungssteine werden adsorbiert und der Wein erhält wieder Frische. Außerdem werden die häufig mit Oxidationsproblemen einhergehenden vegetativen Noten und die Bitterkeit reduziert.

### VORZÜGE

- enthält keine tierischen Proteine
- enthält keine synthetischen Produkte
- hohe Phenoladsorption
- aktiv gegen Oxidationssteine
- aktiv gegen Pilznoten

### ANWENDUNG

ANAFIN Qi kann direkt (ohne jegliche Vorbehandlung) dem Most oder Wein zugegeben werden. Die Dosage beträgt im

Most 30-80 g/hl und im Wein üblicherweise 5-30 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 abgesetzt und der Schönungsansatz kann filtriert werden. ANAFIN Qi kann vor den stabilisierenden Schönungen angewendet werden. Zur Harmonisierung eines Weines läßt sich die optimale Menge an ANAFIN Qi jedoch besser nach den ggf. erfolgten Eiweißschönungen ermitteln.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- zur Mostbehandlung und Schönung geeignet
- schnelle Reaktion
- zügige Sedimentation

### VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundverpackung  
10 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.

////////////////////////////////////  
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: Schwefel
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

<p><b>ZEFÜG GmbH &amp; Co. KG</b>          Zentraleinkauf für Getränkebehandlung          Alfred-Nobel-Straße 9          55411 Bingen</p>	<p>T: +49 (0) 6721 - 98 69 70          F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9          M: <a href="mailto:bestellung@zefueg.de">bestellung@zefueg.de</a>          W: <a href="http://www.zefueg.de">www.zefueg.de</a></p>	<p>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.</p>
---	--	--