

## ANAFIN Opti

Compound aus hoch wirksamem Silikat, Kasein und PVPP

### PRODUKTINFO

Ein 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 Deklaration 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 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 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 Aluminiumverbundfolie  
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.