

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 Weißweinmosten (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 Erhitzungstöne 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 Oxidationstöne
- 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 Minuteniterrühren, 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

- 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. 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:** Schwefel
- **VEGAN-Status:** Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.