



IOC Qi Trapping

Chitinderivat zur Reduktion von Metall- und Schwermetall in Most und Wein

g/hl. Sie richtet sich je nach Gehalt des unerwünschten Metalls und dem pH-Wert des Weines.

PRODUKTINFO

IOC Qi Trapping ist ein technologisch einzigartiges, innovatives Hilfsmittel, bestehend aus Polysacchariden (Chitosan) aus nicht tierischer Herkunft, frei von allen Allergenen. Es ermöglicht einen erhöhten Eisen- und Kupfergehalt zur reduzieren und so Eisen- oder Kupfertrübungen und sogar vorzeitige Oxidation des Weines zu vermeiden. Es ist auch in der Lage, Schwermetalle (Blei, Aluminium) im Most und Wein zu adsorbieren.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- zügige Sedimentation
- Radikal-Fänger

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundfolie
10 x 1 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

VORZÜGE

- enthält keine tierischen Proteine
- enthält keine synthetischen Produkte
- hohes Potential, Eisen zu adsorbieren
- hohes Potential, um stark erhöhte Kupfergehalte zu adsorbieren
- aktive Adsorption von Blei und Aluminium

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

ANWENDUNG

IOC Qi Trapping in der 5 bis 10fachen Wassermenge einstreuen und gut einrühren. Diese Suspension in den Tank geben, dabei gleichmäßig rühren. Es wird empfohlen, über 3 bis 5 Tage mindestens 1x täglich den Wein umzurühren. Der Kontakt zwischen Produkt und dem Wein, sowie die Dauer dieser Behandlung sind wichtige Bedingungen für die Senkung der unerwünschten Elemente. Nach der Kontaktzeit wird der Wein vom Produkt abgestochen. Die Dosage beträgt 20-100

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: Keine
- VEGAN-STATUS: Das Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet

ZEFÜG GmbH & Co. KG
 Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
 Alfred-Nobel-Straße 9
 55411 Bingen
 T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
 F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
 M: bestellung@zefueg.de
 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.