



IOC Trap'Metals

Kombipräparat zur Reduktion von Metallen und Schwermetallen in Most und Wein

PRODUKTINFO

IOC Trap'Metals ist ein technologisch einzigartiges, innovatives Hilfsmittel zur Reduzierung von Metallen in Wein und Most. Es besteht aus Chitosan, PVI/PVP und Heferinden. Alles aus nicht tierischer Herkunft und frei von Allergenen. Das Produkt bindet und fällt effektiv Metalle. Es kann vor allem bei erhöhten Eisen- und Kupfergehalten eingesetzt werden, um Trübungen zu verhindern und die vorzeitige Oxidation des Weins zu vermeiden. Trap'Metals bietet damit eine alternative zur herkömmlichen Blauschönung.

VORZÜGE

- Frei von tierischen Produkten
- Allergenfrei
- Hohes Adsorptionspotenzial für Eisen und Kupfer
- Aktive Adsorption von Blei und Aluminium

ANWENDUNG

IOC Trap'Metals gut in der 10fachen Wassermenge suspendieren. Diese Suspension unter Rühren in den Tank geben. Das behandelte Gebinde 2x täglich aufrühren und nach 2 Tagen abfiltrieren. Das Aufrühren und die damit verbundene Kontaktzeit ist entscheidend für den Erfolg der Behandlung. Ist der Kupfer- oder Eisengehalt dann noch zu hoch muss die Behandlung wiederholt werden. Die Dosage richtet sich nach dem Metallgehalt

im Wein, der vor der Behandlung im Fachlabor untersucht werden sollte.

Kupfergehalt	Dosage
1-3 mg/L	30 g/hl
3-5 mg/L	50 g/hl
5-8 mg/L	70 g/hl

Maximal zulässige Höchstmenge: 100 g/hl

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.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

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.