

ANASTAB CMC

konzentriertes flüssiges CMC

PRODUKTINFO

ANASTAB CMC ist ein Gel auf Basis von Carboxymethylcellulose. Es wird zur Weinsteinstabilisierung eingesetzt. ANASTAB CMC wurde entwickelt, um die Weinsteinstabilität zu optimieren, ohne dabei die praxisingerechte Anwendbarkeit zu erschweren. Das Produkt kann unmittelbar vor der Füllung in den blanken und eiweißstabilen Wein gegeben werden. Es ist somit keine mehrtägige Wartezeit erforderlich. Bei der Stabilisierung von Rosé- und Rotweinen kann es zu Farbausfällungen kommen. Diese können mit dem Zusatz von Gummi Arabicum deutlich verringert werden. Ein Vorversuch im Labor ist dringend erforderlich.

VORZÜGE

- sofort filtrierbar
- kein Verblocken von 0,45 µm-Füllkerzen
- geringe Aufwandmenge

ANWENDUNG

Die Weine müssen vor der Zugabe von ANASTAB CMC absolut eiweißstabil (Bentotest / Wärmetest / Kältetest) und blank filtriert sein. Die übliche Dosage ist 50 - 100 g/hl. Die maximal zulässige Dosage beträgt 100 g/hl. Eine optimale Dosagemenge für jeden einzelnen Wein

ist labortechnisch zu ermitteln. Sättigungstemperatur > 18°C = Kältestabilisierung oder Metaweinsäure Plus; Sättigungstemperatur 14 - 18°C = 100 g/hl ANASTAB CMC; Sättigungstemperatur < 14°C = 50 g/hl ANASTAB CMC. Die sichere Schutzwirkung der Dosage ist im Fachlabor über das Minikontaktverfahren zu überprüfen. ANASTAB CMC wird mit der 10-fachen Menge Wein verdünnt, um den Dichteunterschied zum Wein zu reduzieren. Diese Lösung wird im Anschluss unter Rühren dem Gebinde zugesetzt. Es ist dabei auf eine gleichmäßige Durchmischung zu achten. Die Sättigungstemperatur des zu stabilisierenden Weines sollte unter 18°C liegen, um eine Stabilisierung sicher zu stellen. Ebenfalls sollte keine Schönung, Entsäuerung, Ansäuerung oder Gerbstoffschönung nach der Zugabe erfolgen. Bei Nichtbeachtung dieser Hinweise kann es zu Trübungen oder Ausscheidungen in den behandelten Weinen kommen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- langfristige Weinsteinstabilisierung
- gut dosierbar
- leichte Anwendung
- hoher CMC-Gehalt

VERPACKUNGSEINHEITEN

- 1 kg PE-Flasche
- 10 kg PE-Kanister
- 1.100 kg PE-IBC-Container

LAGERUNG

Kühl aber frostfrei 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: Schwefel
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.