

Metaweinsäure Plus

hoch veresterte Metaweinsäure

PRODUKTINFO

Metaweinsäure Plus wird eingesetzt, um ein Heranwachsen von Weinsteinkristallen in abgefüllten Flaschenweinen zu verhindern. Das Produkt kann eine große Menge an Weinstein zurückhalten. Seine Wirksamkeit reduziert sich jedoch mit der Lagerzeit der Weine. Wie schnell die Wirksamkeit abnimmt ist von mehreren Faktoren abhängig (z.B. Säuregehalt des Weines, Lagertemperatur, ...). Eine sichere Aussage über die Rückhaltedauer in einem Wein ist nicht möglich. Es kann bei Weinen von üblicher Beschaffenheit (letzte Säuerung oder Entsäuerung mind. 4 Wochen zurück) von einer sicheren Stabilisierungswirkung für 6 - 12 Monaten ausgegangen werden. Metaweinsäure Plus schützt nur vor Weinsteinausfall (Kaliumbitartrat), aber nicht vor der Ausscheidung von Calciumtartrat, das durch die Entsäuerung mit Kalk entsteht.

VORZÜGE

- hoher Veresterungsgrad (40 - 42%), damit verlängerte Wirkdauer

ANWENDUNG

Die Dosage beträgt 10 g/hl, was auch gleichzeitig die zulässige Höchstdosage darstellt. Die benötigte Menge wird in der

20-fachen Menge Wein eingerührt. Nach 1 - 2 Stunden den Ansatz durchrühren, bis sich die Metaweinsäure Plus vollständig gelöst hat. Diese Lösung dem Wein unter Rühren zugeben. Metaweinsäure Plus wird dem bereits vorfiltrierten, füllfertigen Wein zugegeben. Durch die gleichzeitige Zugabe von Schönungsmitteln und adsorbierenden Mitteln kann ein Wirkungsverlust eintreten. Die Zugabe muss spätestens einen Tag vor der Füllung erfolgen. Der Wein kann nach der Dosage leicht eintrüben. Diese Trübung verschwindet vollständig innerhalb eines Tages.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- gute Langzeitwirkung
- geruchs- und geschmacksneutral

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg PE-Folie
25 x 1 kg 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: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.