



ANASTAB CMC

konzentriertes flüssiges CMC

PRODUKTINFO

Zubereitung auf Basis von Na-Carboxymethylcellulose (CMC) zur Weinsteinstabilisierung in Weißweinen. ANASTAB CMC wurde entwickelt, um die Weinsteinstabilität zu optimieren, ohne dabei die praxisgerechte 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. 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 blank filtriert und eiweißstabil (Bentotest / Wärmetest / Kältetest) 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 >20°C → Kältestabilisierung oder Gabe Metaweinsäure Plus.

Sättigungstemperatur	Dosage ANASTAB CMC
[°C]	[g/hl]
< 14	50
14 - 18	85
18 - 20 (*)	100

* Hier ist das Produkt im Grenzbereich. Bei ungünstigen Matrix- und Lagerbedingungen kann ein 100%iger Schutz vor Weinsteinausfall nicht ganz zugesichert werden.

Die ausreichende Schutzwirkung der Dosage ist im Fachlabor über das Minikontaktverfahren zu überprüfen. ANASTAB CMC wird mit der 10fachen 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

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.



VERPACKUNGSEINHEITEN

- 10 kg PE-Kanister
- 25 kg PE-Kanister
- 1000 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.

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: Schwefel
- VEGANSTATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer
55411 Bingen W: www.zefueg.de 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.