



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, etc.). 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%) und damit verlängerte Wirkdauer

ANWENDUNG

Die Dosage beträgt 10 g/hl, was auch gleichzeitig die zulässige Höchstdosage darstellt. Die benötigte Menge wird in der 20fachen 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 zwei Tage 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 Beutel
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.

////////////////////////////////////
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 unser
55411 Bingen W: www.zefueg.de erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



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: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

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