REMIT

Remit KG - Möltnerstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

ANAFIN Most V

HERSTELLER

ZEFÜG

Compound aus Silikaten und Hefeproteinextrakt (vegan)

PRODUKTINFO

ANAFIN Most V ist ein pulverförmiges Compound auf der Basis von mehreren Aktivsilikaten und Hefeproteinextrakt. Durch das spezielle Produktionsverfahren wird ein extrem hoher Wirkungsgrad erreicht. Die speziell abgestimmte Silikatbasis des Produktes hat eine hohe Adsorptionskraft auf das im Wein unerwünschte Gerbstoffspektrum. In Kombination mit dem Hefeproteinextrakt ist eine sehr gute Gerbstoffharmonisierung des Mostes möglich und fördert zusätzlich eine Klärung des Mostes. Die Silikate bewirken eine Verdichtung des Trubes und führen somit zu einem geringen Trubvolumen. Dies spart Zeit und somit Kosten bei der Aufarbeitung. Die Vorklärung des Mostes ist für die spätere Weinqualität entscheidend, da die hier schonend entfernten Bitterstoffe später kein sensorisches Problem mehr darstellen. ANAFIN Most V ist für alle Weiß-, Weißherbst- und Rotmoste geeignet.
VORZÜGE

- Reduzierung der negativen Phenole und Catechine
- bereits bei geringen Anwendungsmengen schnelle und gute Klärung des Mostes
- verzögerte Alterung der Weine
- dichtes Trubdepot

ANWENDUNG

ANAFIN Most V in einer Dosage von 30 – 60 g/hl direkt ohne jegliche Vorbe-reitung dem Most zugeben. Das Produkt langsam unter intensivem Rühren einstreuen und 5 – 10 Minuten weiter-rühren, um eine gute Verteilung zu gewährleisten. Der klare Most kann bei Sedimentation nach 4 – 8 Stunden abge-zogen werden. Eine leichte Maische- oder Mostschwefelung trägt bei verändertem Lesegut zur Stabilisierung vor der Sedimentation bei. Zum optimalen Klärerfolg den Most mit pektolytischem Enzym vorbehandeln (mind. 2 Std.), damit langkettige Pektinverbindungen auf-gespalten werden. Durch eine Bentonit-gabe (25 g/hl) wird das Enzym inaktiviert. Auch ohne Enzymeinsatz zwischen ANAFIN Most V und Bentonitgabe mind. 1 Std. warten.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- einfachste Anwendung
- für vegane Weinerzeugung geeignet
- für Bioweinerzeugung geeignet
- Kombination mit anderen Schönungsmitteln sehr gut möglich
- Produkt ohne Trägerstoffe
- schnelle und gute Klärung des Mostes
- Rückstand kann problemlos kompostiert werden
- stabilisiert mit Kaliumdisulfit

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 kg Aluminiumverbundverpackung
4 x 2,5 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: Schwefel
- VEGANSTATUS: Für die vegane Weinbereitung geeignet.
- BIOSTATUS: Für die Bioweinbereitung geeignet

** Änderungen und Irrtümer vorbehalten*

Remit KG - Möltnerstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

URL: *https://www.remit.it/node/77*