



Remit s.a.s. - Via Meltina - 39010 Meltina (BZ) - Italia  
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

## ANAFIN Most V

Compound a base di silicati ed estratto proteico di lievito (vegano)

### INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

ANAFIN Most V è un compound in polvere a base di svariati silicati attivi ed estratto proteico di lievito che, grazie allo speciale processo produttivo, raggiunge un grado d'efficacia estremamente elevato. La base di silicati specificamente calibrata di questo prodotto vanta un elevato assorbimento dei tannini sgradevoli nel mosto o vino. La combinazione con l'estratto proteico di lievito consente un'ottima armonizzazione dei tannini nel mosto, favorendone anche la chiarificazione. I silicati inoltre provocano l'addensamento del torbido, riducendone il volume, oltre che i costi di trattamento. La chiarificazione del mosto è determinante per la futura qualità del vino, poiché l'accurata eliminazione delle sostanze amare evita problemi sensoriali in un secondo momento. ANAFIN Most V è adatto a tutti i mosti bianchi, rosati e rossi e specialmente per la flottazione.

PRODUTTORE



Z E F Ü G

### PECULIARITÀ

- Riduzione di fenoli e catechine negativi
- Già con l'impiego di piccole quantità, adeguata e rapida chiarificazione del mosto
- Invecchiamento ritardato dei vini
- Denso deposito del torbido

### IMPIEGO

ANAFIN Most V, in un dosaggio di 30-60 g/hl, può essere aggiunto direttamente al mosto senza alcuna preparazione. Mescolando energicamente, cospargere gradualmente il prodotto e continuare a mescolare per altri 5-10 min., al fine di garantirne una buona distribuzione. Dopo la sedimentazione, il mosto chiaro può essere tolto 4-8 ore più tardi. In caso di aggiunta di uve diverse, una leggera solforazione del mosto prima della sedimentazione ne favorisce la stabilizzazione. Per una chiarificazione ottimale del mosto, trattare con enzimi pectolitici (almeno 2 ore), così da spezzare i legami con la pectina a catena lunga. L'aggiunta di bentonite (25 g/hl) disattiva l'enzima; tuttavia, anche in assenza di enzima, attendere un'ora tra l'aggiunta di ANAFIN Most V e della bentonite.

## CARATTERISTICHE

- Impiego semplicissimo
- Adatto alla produzione di vino vegano
- Adatto alla produzione di vino biologico
- Possibilità di combinazione con altre sostanze chiarificanti
- Prodotto privo di eccipienti
- Chiarificazione adeguata e rapida del mosto
- Depositi di filtraggio compostabili
- Stabilizzazione con bisolfito di potassio

## IMBALLO

Confezione da 2,5 kg in composito di alluminio

4 x2,5 kg nel cartone

STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco e asciutto. Chiudere ermeticamente la confezione e consumare il prodotto il più rapidamente possibile.

## SICUREZZA E QUALITÀ

Questo prodotto è conforme alle leggi europee sul vino ed è sottoposto a periodici controlli della qualità. Non è classificato come prodotto pericoloso.

## INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- OGM: questo prodotto non contiene materie prime, sostanze e organismi geneticamente modificati in conformità con le norme (CE) 1829/2003, 1830/2003 e 1829/2009.
- ALLERGENI presenti nell'elenco ALBA: zolfo
- VEGANO: adatto alla produzione di vini vegani
- BIO: adatto alla produzione di vini biologici

---

\* Salvo modifiche ed errori.

---

Remit s.a.s. - Via Meltina - 39010 Meltina (BZ) - Italia  
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

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