

Mostbehandlungsmittel aus unserem Angebot

Produkt	Dosage /hL	Ziel	Anwendung	Zusammensetzung
ANAFIN Most V (VEGAN)	30 – 60 g	Reduzierung der negativen Phenole und Catechine, verzögerte Alterung der Weine, dichtes Trubdepot	Trocken zugeben, 5 - 10 Minuten rühren. Zwischen ANAFIN Most V und Bentonit min. 1 Stunde warten.	Silikate, Hefeproteinextrakt
ANAFIN Most K	20 – 50 g	Reduzierung der negativen Phenole und Catechine, schnelle und gute Klärung des Mostes, verzögerte Alterung der Weine, dichtes Trubdepot	Trocken zugeben, 5 - 10 Minuten rühren. Zwischen ANAFIN Most K und Bentonit min. 1 Stunde warten.	Silikate, Gelatine, Kaseinat
ANAFIN Most QI (VEGAN)	25 – 60 g	Entfernung von Pilznoten und Schimmelgeschmack, wirksam bei Oidium-, Peronospora- und Botrytisfehlnoten, hohe Phenoladsorption	Trocken zugeben oder anteigen in 10 - facher Menge Wasser. 5 - 10 Minuten rühren. Frühestens nach 30 Minuten wieder abtrennen.	Basiert auf pflanzlichen Proteinen, Chitinderivaten, Silikaten und Aktivkohle
Clari V (VEGAN)	30 – 70 g (Flot) sonst 100 g	Zur Klärung und Schönung von Most und Wein, reduziert oxidierbare Komponenten	Produkt aufschütteln und in zweifacher Menge Most oder Wein einrühren und anschließend dem Gesamtgebilde zugeben.	Flüssiges Erbsenprotein, wird als pflanzliche (vegane) Alternative für flüssige Gelatine eingesetzt.

Produkt	Dosage /hL	Ziel	Anwendung	Zusammensetzung
Flotationsgelatine	5 – 20 g	Zur Flotation geeignet, Klärung von Saft, Most und Wein, zur Gerbstoffschönung bestens geeignet	Gelatine in 5 - facher Menge kaltem Trinkwasser 15 - 20 min vorquellen. Nach Vorquellen Gelatine unter Zugabe von heißem Wasser (>60 °C) oder durch Erwärmung lösen. Gut rühren! Verarbeitung muss warm erfolgen, da Lösung bei Temperaturen unter 35 °C geliert.	Lebensmittelgelatine zur Getränkeschönung, mit 180 - 200 Bloom ideal für die Flotation
Vano Gel Bio	5 – 20 g	Zur Flotation geeignet, Klärung von Saft, Most und Wein, zur Gerbstoffschönung bestens geeignet	Gelatine in 5 - facher Menge kaltem Trinkwasser 15 - 20 min vorquellen. Nach Vorquellen Gelatine unter Zugabe von heißem Wasser (>60 °C) oder durch Erwärmung lösen. Gut rühren! Verarbeitung muss warm erfolgen, da Lösung bei Temperaturen unter 35 °C geliert.	BIO Lebensmittelgelatine zur Getränkeschönung, mit 180 - 200 Bloom ideal für die Flotation
Carbovin GE (VEGAN)	10 – 100 g	Adsorbiert unerwünschte Geruchs- und Geschmacksstoffe, Adsorption von Spritzmittelrückständen	Trocken und unter Rühren zugeben, alternativ Anteigen in 10 - facher Menge Wasser, frühestens nach 30 Minuten wieder abtrennen	Staubarme, hochreine Pulverkohle auf Pflanzenbasis
Carbovin FA (VEGAN)	10 – 100 g	Entfärbung von hochfarbigen Mosten und Weinen, Entfernung von Braunstichen, Adsorption von Fehltonen, gute Sedimentationseigenschaften	Trocken und unter Rühren zugeben, alternativ Anteigen in 10 - facher Menge Wasser, frühestens nach 30 Minuten wieder abtrennen	Granulierte Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs