

## Mostbehandlungsmittel aus unserem Angebot

Produkt	Dosage /hL	Ziel	Anwendung	Zusammensetzung
<b>ANAFIN Most V (VEGAN)</b>	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
<b>ANAFIN Most K</b>	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
<b>ANAFIN Qi</b>	10 - 40 g	Reduzierung der negativen Phenole und Catechine, wirksam gegen Perro- und Oidium-Geschmack, verzögerte Alterung der Weine	trocken zugeben, 5 - 10 Minuten rühren. Zwischen ANAFIN Most K und Bentonit min. 1 Stunde warten.	Chitosan, Silikate, Erbsenprotein
<b>Bentovin</b>	50 - 200 g	Eiweißschönung im Most und Sedimentationshilfe	Bentovin nach den Angaben auf dem Sack vorbereiten und dann dem Most unter Rühren zusetzen. Wartezeiten beachten	Ca-Na-Bentonit

Produkt	Dosage /hL	Ziel	Anwendung	Zusammensetzung
<b>Clari V (VEGAN)</b>	30 - 70 g (Flotation) 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.
<b>IOC Qi UP XC</b>	2 - 6 g	zur Flotation geeignet, Klärung von Saft, Most	Produkt in 10 - facher Menge suspendieren und dem zu flotierenden Most unter stetigen Rühren zusetzen, Flotation starten.	Chitosanderivat (Vegan & EU-BIO)
<b>Flotationsgelatine</b>	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
<b>Carbovin GE (VEGAN)</b>	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
<b>Carbovin FA (VEGAN)</b>	10 - 100 g	Entfärbung von hochfarbigen Mosten und Weinen, Entfernung von Braunstichen, Adsorption von Fehltönen, gute Sedimentationseigenschaften	trocken und unter Rühren zugeben, alternativ Anteigen in 10 - facher Menge Wasser, frühestens nach 30 Minuten wieder abtrennen	granulierte Aktivkohle pflanzlichen Ursprungs