

## Mostbehandlungsmittel aus unserem Angebot

*Weinlabor Kiefer – Wir bringen Sie auf den Geschmack!*

Produkt	Zusammensetzung	Dosage g je hl	Anwendung	Beschreibung
<b>ANAFIN Most K</b>	Silikate, Gelatine, Kaseinat	20 – 50 Flotation: 20 – 30 + Gelatine 3 – 8 g	Trocken zugeben, 5 -10 Minuten rühren. Zwischen ANAFIN Most K und Bentonit mind. 1 Stunde warten.	Reduzierung negativer Phenole, schnelle und gute Klärung des Mostes, verzögerte Alterung der Weine, dichtes Trubdepot
<b>ANAFIN Most V (Vegan + Bio)</b>	Silikate, Hefeproteinextrakt	30 – 60	Trocken zugeben, 5 -10 Minuten rühren. Zwischen ANAFIN Most V und Bentonit min. 1 Stunde warten.	Reduzierung negativer Phenole, verzögerte Alterung der Weine, dichtes Trubdepot
<b>ANAFIN Most Qi (Vegan + Bio)</b>	Kohle, Silikate, Erbsenrotein, Chitosan	25 - 80	Trocken zugeben	Reduzierung von Pilznoten u. negativen Phenolen
<b>IOC Inofine V (Vegan + Bio)</b>	Erbsenprotein	20 – 40 Flotation: 10 – 20	In der 10fachen Menge Wasser vorlösen, <b>Quellzeit 8 – 12 Std.</b>	wird als pflanzliche (vegane) Alternative für flüssige Gelatine eingesetzt.
<b>Clari V (Vegan + Bio)</b>	Erbsenrotein	100 – 500 ml Flotation: <b>30 - 70 ml</b>	Produkt aufschütteln und in zweifacher Menge Most oder Wein einrühren und anschließend dem Gesamtgebinde zugeben	Flüssiges Erbsenprotein, wird als pflanzliche (vegane) Alternative für flüssige Gelatine eingesetzt.
<b>Vegeflot (Vegan)</b>	Erbsen – und Kartoffelprotein	Flotation: 8 -20	In 10-facher Menge Wasser (15 – 20°C) vorlösen,	Entfernt oxidierbare Phenole
<b>Polymust Rose</b>	PVPP, Kartoffelprotein	30	In der 10-fachen Menge Wasser vorlösen	Für fruchtige Roséweine => <b>Thiol-Booster</b> Stabilisiert die Farbe durch Entfernung oxidierbarer Phenole

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Ihr *Weinlabor Kiefer*

