

Mostbehandlung

m_clear (ohne Kasein) -> aus braun's Produktlinie

- Bestandteile: Aktivsilikate, PVPP, Gelatine.
- Reduziert unerwünschte, negative Phenole und Geschmackstoffe.
- Schnelle und gute Klärung des Mostes.
- Die Zugabe eines pektolytischen Enzyms verbessert die Klärwirkung von m_clear.
- Es kann sowohl zum „Absetzen lassen“ des Mostes als auch zur Flotation eingesetzt werden.
- **Aufwandmenge im Most: 200 – 500 g / 1.000 Liter.**

m_select (ohne Kasein und vegan) -> aus braun's Produktlinie

- Bestandteile: Silikate, Hefeproteinextrakt.
- Reduziert störende Polyphenole und Geschmacksstoffe.
- Unterstützt die natürliche Sedimentation des Mostes.
- Die Zugabe eines pektolytischen Enzyms verbessert die Klärwirkung von m_select.
- Zur Erzeugung von „veganen“ Weinen geeignet.
- **Aufwandmenge im Most: 200 – 500 g / 1.000 Liter.**
- Vorgehensweise:
 1. Zugabe von m_select direkt nach Pressbeginn dem Most zugeben
 2. Wichtig bei Zugabe von Bentonit: Zwischen der Zugabe von m_select und Bentonit muss eine Wartezeit von mind. 4 Stunden eingehalten werden, da sonst die Wirkung des Hefeproteins verloren geht.

BIO-STATUS: Dieses Produkt entspricht den Vorgaben der VO (EU) 2018/848 mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 (ökologische / biologische Erzeugung). Falls Sie einem Verband angehören, der eigene Anforderungen an Öko-Weinbehandlungsmittel stellt, prüfen Sie bitte, ob auch dessen Vorgaben eingehalten sind.

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BIC: GENODE61DUW
IBAN: DE26546912000116052008