

m_select

Silikate, Hefeproteinextrakt

Technische Information

Stand: 01.03.2024

Produktinfo

m_select besteht aus verschiedenen Silikaten und Hefeproteinextrakt. Diese natürlichen Wirkstoffe reduzieren unerwünschte Phenole und Geschmacksstoffe. Nebenbei wird die Klärung des Mostes unterstützt. Die Vorklärung des Mostes ist für die spätere Qualität entscheidend -> die Weine zeigen sich reintoniger und besitzen ein besseres Alterungspotential.

Produkteigenschaften

- Reduzierung von störenden Phenolen und Geschmacksstoffen
- bessere Sedimentation des Mostes -> kompaktes Trubdepot
- **für die vegane Weinbereitung zugelassen**
- **für Bio-Weine geeignet**

Anwendung

Das Produkt kann direkt und ohne jegliche Vorbereitung dem Most unter Rühren zugegeben werden. Dosage-Empfehlung: 200 - 500 g / 1000 Ltr. Zwischen der Zugabe von m_select und Bentonit muss eine Wartezeit von mind. 4 Stunden eingehalten werden (wegen dem Hefeprotein), das bedeutet: m_select unmittelbar nach Pressbeginn dem Most zugeben!

Eine ausreichende Dosage bei der Vorklärung ist für die schonende Entfernung der Bitterstoffe im Most sehr wichtig und für die spätere Weinqualität entscheidend!

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packung dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

Qualitätskontrolle

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Wichtige Info

- GVO-STATUS: das Produkt enthält keine gentechnische veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EU) 1829/2003, VO (EU) 1830/2003 und VO (EU) 1829/2009
- ALLERGENE nach ALBA – Liste: Schwefel
- VEGAN-STATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet
- 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.
- Deklarationspflicht in der Zutatenliste: Nein

Verpackungseinheit: 2,5 kg

Der Anwender entscheidet selbst, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Für die Auswirkungen bzw. Ergebnisse übernehmen wir keine Gewährleistung.

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