SCHÖNUNGS-
MITTEL

MASTERVIN® COMPACT

GRANULIERTES PRÄPARAT
MIT HOHER VERDICHTUNGS- UND KLÄRWIRKUNG

ZUSAMMENSETZUNG

Kieselgel, adsorbiert auf speziellem, aktiviertem Natriumbentonit und Silicium.

EIGENSCHAFTEN

Der Bentonit in MASTERVIN® COMPACT wird aus den besten Lagerstätten im Mittelmeerraum gewonnen. Nach der Aktivierung wird er in einem Verfahren granuliert, das die für eine ordnungsgemäße Rehydrierung erforderliche Zeit verkürzt und eine maximale Wirksamkeit des Produkts gewährleistet. Bei der Granulierung wird dann ein spezielles Kieselgel adsorbiert, das die Leistungen des aus mehreren Verbindungen bestehenden Produkts MASTERVIN® COMPACT erhöht.
Die Korngröße ist so gewählt, dass das Produkt gleichmäßig Wasser aufnimmt, ohne dass sich unlösliche Klumpen bilden.
Die Eigenschaften des ausgewählten Montmorillonits und das besondere Aktivierungsverfahren ermöglichen es, ein Endprodukt zu erhalten, das trotz der Verbindung mit kieselhaltigen Stoffen eine bemerkenswerte Deproteinisierungskapazität beibehält (OIV-Methode). Aufgrund dieser Eigenschaft in Verbindung mit der originalen Formulierung mit Kieselgel und aktiviertem Silizium ist eine Verwendung in allen Stabilisierungsphasen empfehlenswert, in denen die Dosierung von Schönungsmitteln begrenzt werden soll und in kurzer Zeit sehr kompakte Ablagerungen erhalten werden sollen.

VERWENDUNG

MASTERVIN® COMPACT wird in der Regel zur Klärung von Weinen, Mosten, Essigen und Fruchtsäften verwendet; besonders empfehlenswert ist der Einsatz von MASTERVIN® COMPACT bei der stabilisierenden Schönung von Weinen vor der Abfüllung. Die Verwendung von MASTERVIN® COMPACT eignet sich insbesondere zur Beseitigung von Eiweißüberschüssen, die bei Flaschenweinen zur Ausfällung führen können.
Optimales Verhalten auch bei Mosten sowohl bei der statischen Dekantierung als auch bei der Flotation.

Bitte beachten Sie bei der Anwendung von MASTERVIN® COMPACT die einschlägigen gesetzlichen Vorschriften.

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

SCHÖNUNGS-
MITTEL

MASTERVIN® COMPACT

GRANULIERTES PRÄPARAT
MIT HOHER VERDICHTUNGS- UND KLÄRWIRKUNG

GEBRAUCHSANWEISUNG

MASTERVIN® COMPACT im Verhältnis 1:10 bis 1:20 unter Rühren in Wasser dispergieren und einige Stunden (mindestens 2-4) quellen lassen. Das so erhaltene Gel vor der Verwendung schütteln und dann der zu behandelnden Masse zugeben und sorgfältig vermengen. Bei kombinierten Behandlungen mit anderen eiweißhaltigen Schönungsmitteln ist es ratsam, die Behandlung mit MASTERVIN® COMPACT als letzte durchzuführen. Um das Ergebnis der Schönung generell zu verbessern, sind die „On-line"-Dosiersysteme (DOSACOM® - JU.CLA.S.) zu erwähnen.

DOSIERUNG

20 - 60 g/hl zur Klärung von Mosten oder Jungweinen;
5 - 80 g/hl zur Klärung von Weiß- und Rotweinen;
50 - 150 g/hl zur Klärung von Säften und Essigen.
Um die optimale Anwendungsdosis zu bestimmen, die die Eiweißstabilität des Weins und den gewünschten Kläreffekt gewährleistet, sollten geeignete Labortests durchgeführt werden. Wir empfehlen PROTEOTEST® zur Überprüfung der Eiweißstabilität und die Reihe QFT® zur Überprüfung des Filterindex.

VERPACKUNG

20-kg-Säcke.

AUFBEWAHRUNG

An einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die geöffnete Verpackung sorgfältig verschließen.

GEFÄHRLICHKEIT

Gemäß den geltenden europäischen Rechtsvorschriften ist das Produkt als ungefährlich eingestuft..

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com