



MICRON AF

Klärmittel für Weine



→ TECHNISCHE BESCHREIBUNG

Micron AF ist das ideale Klärmittel für Weiß- und Roséweine, um instabile polyphenolische Komponenten zu stabilisieren und Gelbnoten zu entfernen. Es besteht aus reiner PVPP, Bentonit und einer neuen Generation von Gelatine mit hoher Reaktivität. Es ermöglicht das Absetzen von sogar allerfeinsten Partikel. Alleine eingesetzt oder auch im Zusammenspiel mit anderen Klärmitteln erwirkt es beispielsweise ein hervorragendes Absetzen von Aktivkohlepartikeln im Wein.

Dank der PVPP-Aktivität adsorbiert **Micron AF** Catechine und verringert die Oxidationsgefahr. So entfernt es gelbe und orange Noten, die bei Weiß- und Roséweinen besonders stören. Weine, die mit **Micron AF** behandelt sind, behalten ihre frischen Noten bei und bleiben lebendig im Character. Die negative Ladung von **Micron AF** bindet unstabile Eiweiße und schützt so den Wein vor späteren Eiweißausfällungen.

Die hervorragende Klärwirkung, auch bei hohem Trubanteil, optimiert nachfolgende Filtrationen. **Micron AF** wird im Rahmen der EU 2000/13/CE Richtlinien hergestellt und Allergenkennzeichnung ist nicht notwendig.

→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Aktiviertes Bentonit, PVPP, Gelatine tierischen Ursprungs

→ DOSIERUNG

Von 25 bis 80 g/hl.

→ ANWENDUNG

Die abgewogene Menge **Micron AF** ist in der zehn- bis fünfzehnfachen Menge kalten Wassers auflösen. Die Suspension dann in die gesamte Menge mit laufendem Rührwerk zugeben.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht und Wärme schützen.

10 kg netto Beutel
25 kg netto Beutel

