

Der Grundstein für frische und reintonige Weine.

MOSTBEHANDLUNG



	PRODUKT	BEHANDLUNGSZIEL	BESCHREIBUNG	ANWENDUNG	DOSIERUNG	VEGAN	BIO
PULVERFÖRMIG	Most-Kasilat*	Gerbstoffreduktion und Mostklärung mit Kasein, Silicat und Gelatine	Kaseinhaltiges, pulverförmiges Mostbehandlungsmittel, zur Entfernung unerwünschter Gerb- und Bitterstoffe im Most, macht ein besonders kompaktes Trubdepot beim Entschleimen.	Most-Kasilat wird 1:10 vorgelöst, kann aber auch ohne vorzulösen trocken unter Rühren langsam in den Most eingestreut werden	20 - 50 g/hl je nach Gesundheitszustand der Trauben		👍
	Most-Kasilat spezial*	Gerbstoffreduktion und Mostklärung speziell bei Fäulnis, Hagel- und Sonnenbrandschäden	Gerbstoffbehandlung und Mostklärung mit starker Reduktion von Gerb- und Bitterstoffen, durch den Gehalt an PVPP werden die oxidierbaren Phenole reduziert um spätere Oxidationsprobleme zu vermeiden.	Most-Kasilat spezial wird 1:10 vorgelöst, kann aber auch ohne vorzulösen trocken unter Rühren langsam in den Most eingestreut werden	30-100 g/hl je nach Qualität des Traubenmaterials		
	Filtra Casolin*	Entfernung von Bitterstoffen im Most/Wein	Milchkasein in Kombination mit Kaliumbicarbonat, zur Reduktion störender Bitterstoffe im Most und Wein.	Filtra Casolin in der 10-fachen Wassermenge lösen, nach 15 min Quellzeit in den Most einmischen.	bis 50 g/hl		👍
	IOC Flotations-gelatine	Pulverförmige Gelatine zur Flotation	Gelatine mit optimaler Bloomzahl für die Flotation, für ein kompaktes Flotationsdepot und starke Klärwirkung.	Pulver in 5-facher Menge kaltem Wasser 20 min. vorquellen, danach in Heißwasser lösen, Achtung: unter 35°C geliert die Lösung, Lösung täglich frisch bereiten.	5 - 15 g/hl		👍
	IOC Inofine V	Gerbstoffreduktion und Klärmittel auf Basis von Erbsenprotein	Inofine V ist ein Klärschönungsmittel ausschließlich auf Basis Erbsenprotein, somit frei von tierischen Proteinen und Allergenen. Sowohl zur Flotation als auch zur Sedimentation geeignet.	Das Produkt wird in der 10-fachen Wassermenge gründlich vorgelöst und anschließend im Gesamtgebinde gut verteilt.	Flotation: 20 - 40 g/hl Sedimentation: 10 - 30 g/hl	👍	👍
	Mostpurilat V	Phenolreduzierung und Gerbstoffharmonisierung im Most	pulverförmiges Produkt aus Aktivsilikaten und Hefeproteinextrakt	Pulver direkt auf die Trauben streuen, oder in den Most nach der Enzymierung einrühren.	30-60 g/hL	👍	👍
	IOC Clear GT-F	pulverförmiges Flotationsprodukt, auch zur Reduzierung von oxidierbarer und oxidierter Phenole	allergenfreies und veganes Produkt für die Flotation auf Basis von Erbsenprotein, PVPP und Kieselgel	Clear GT-F wird in der 10-fachen Wassermenge vorgelöst	50-100 g/hl	👍	
FLÜSSIG	Filtra Most-gelatine*	Gerbstoffreduktion und Klärung im Most, enthält Kasein und Gelatine	Flüssiges Gelatine-Kaseinat-Derivat zur Entfernung störender Gerbstoffe in Maische und Most.	Mostgelatine direkt auf die Maische dosieren, oder in den Most nach der Enzymierung einrühren.	50 - 200 ml/hl je nach Traubenqualität		👍
	IOC Inofine V MES	Klärung und Schönung von Most und Wein	flüssiges Erbsenprotein in kolloidaler Lösung	in der doppelten Menge Most oder Wein einrühren und dem Gesamtgebinde zugeben	Flotation: 30-100 ml/hl Most Sedimentation: 100-300 ml/hl	👍	👍
	IOC QI FINE MES	zur Entfernung von Bitterstoffen und Adstringenz	flüssiges Mostbehandlungsmittel auf Basis von Chitosan und Erbsenprotein	kann auf Grund der flüssigen Formulierung direkt in den Most zugegeben werden	80-150 ml/hl	👍	👍
	IOC QI UP XC MES	zur Reduzierung von Phenolen im Most bei Flotation oder Sedimentation	flüssiges Produkt auf Basis von Chitosan	wird im Zuge der Flotation entweder kontinuierlich zudosiert oder vor der Flotation gut in den Most eingemischt	Weiß- und Rosémost: 20-100 ml/hl	👍	👍

* Grenzwerte von 0,25 mg/l im Wein für die Deklarationspflicht allergener Inhaltsstoffe (Milchkasein, Eialbumin) beachten!

Enzyme,
Mostbehandlung

WIR SIND BIOZERTIFIZIERT: AT-BIO-902

Die BIO-Informationen in dieser Broschüre basieren auf der Basisverordnung (EU) 2018/848 der Kommission vom 20. Mai 2018 mit der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 über die ökologische/biologische Produktion.

MOST-WEINBEHANDLUNG

PRODUKT	BEHANDLUNGSZIEL	BESCHREIBUNG	ANWENDUNG	DOSIERUNG	VEGAN	BIO
IOC NO OX	Reduktion von Gerbstoffen, Oxidations- und Alterungsnoten in Most und Wein auf Basis von Chitosan	Kaseinfreies, pulverförmiges Spezialprodukt auf Basis von Chitosan, zur Entfernung oxidiertes und oxidierbarer Polyphenole, die Reintönigkeit wird gefördert und maskiertes Aroma freigesetzt, die Weine werden insgesamt aufgefrischt.	NO Ox in der 10-fachen Wasser-, Most- oder Weinmenge vorquellen, gut aufrühren und in den Wein gründlich einmischen, nach 8h kann vom Depot abgezogen werden.	im Most: 20 - 80 g/hl im Wein: 10 - 40 g/hl		
IOC Kohle GE	Geschmackskohle für Most/Wein	Staubfreie Aktivkohle, fein gekörnt zur Geschmackskorrektur bei Most und Wein, besonders bei Fäulnis in Kombination mit Mostpurilat oder Mostkasilat empfehlenswert.	Kohle direkt auf die Trauben streuen oder gleichzeitig mit der Gerbstoffschönung in den Most mischen.	5 - 50 g/hl je nach Zustand der Trauben		
KOHLE SUPER-ATTIVO CP	Spezialfarbkohle bei hochfärbigen Mosten	Aromaschonende Spezialfarbkohle zur Reduktion störender Gelb- und Brauntöne. Ist durch ihre feine Struktur und der großen inneren Oberfläche besonders wirksam.	Kohle gleichzeitig mit der Gerbstoffschönung in den Most mischen	5 - 40 g/hl im Most 5 - 20 g/hl im Wein		
Glutastar™	Schutz vor Oxidation und Bräunung bei Weiß- und Roséweinen von Beginn an	spezifisch inaktivierte Hefe mit einem erhöhten Gehalt an Gluthation, bei längeren Moststandzeiten oder Stabulation	Glutastar wird in der 10-fachen Mostmenge gelöst und dem Gesamtgebilde zugegeben	5 - 20 g/hl		
IOC Netarom extra	Beseitigung von negativen Aromen (Böckser)	Hefezellwandprodukt mit Kupfer angereichert, die aktiven Kupferionen und Schwefelverbindungen werden an die Heferinde gebunden und aromaschonend aus dem Wein entfernt.	Netarom Extra wird in der 5 bis 10-fachen Menge Wasser oder Wein gelöst und dem Gesamtgebilde unter intensivem einrühren beigegeben.	5 - 30 g/hl		
Lalvin Longevity™	zur Lagerung fruchtbetonter Weiß-/Roséweinen	100% inaktivierte Hefe mit hohem Sauerstoffbindungspotential, Vorbeugung gegen schnelle Alterung im Wein	Longevity in der 10-fachen Menge Wein/Wasser vorlösen Kontaktzeit: 1-9 Monate	20 - 40 g/hl nach der alkoholischen Gärung		
Bentomost spezial eisenarm	Mostbentonit zum Entschleimen	Speziell aufbereitetes Ca-Na Bentonit mit hoher Klärwirkung und kompaktem Trubdepot, besonders wirksam auch bei hohen pH-Werten.	Bentomost in der 5-10-fachen Wassermenge vorquellen, nach mind. 2-3 h Quellzeit überstehendes Wasser abziehen, Suspension in den Most einmischen.	100 - 250 g/hl je nach Eiweißgehalt		
Eiwex gran	Ca-Na-Bentonit für Wein mit hoher Klärkraft	Mischbentonit zur effektiven und aromaschonenden Eiweißentfernung im Wein.	Eiwex gran in der 5-10-fachen Wassermenge vorquellen, nach mind. 2-3 h Quellzeit überstehendes Wasser abziehen, Suspension in den Wein intensiv einmischen.	50 - 250 g/hl je nach Eiweißgehalt		

SCHWEFELPRODUKTE

PRODUKT	BESCHREIBUNG	ANWENDUNG	DOSAGE	BIO
IOC Sulfivin A 400	Ammoniumbisulfittlösung zur Schwefelung von Maische und Most	1 Liter SULFIVIN A400 enthält 400g SO ₂ und 110 g NH ₄ (Ammonium). Die zulässige Höchstmenge beträgt 25 ml/hl Sulfivin A 400.	eine Zugabe von 12,5 ml/hl Sulfivin A400 entspricht einer Erhöhung von 50 mg/l SO ₂ und einer NH ₄ - Gabe von 11 mg/l (= 4g DAP/hl)	
IOC Solfosteril	Lösung aus Kaliumbisulfid (KHSO ₃ = Kaliumhydrogensulfid) für die Schwefelung von Maische, Most oder Wein	1 Liter IOC SOLFOSTERIL entspricht 150 g SO ₂ (150.000 mg)	eine Zugabe von 33,3 ml/hl IOC Solfosteril entspricht einer Erhöhung von 50 mg/l SO ₂	