

DELTASPEED AF



ENTFERNUNG VON OXIDIERTEN UND OXIDIERBAREN POLYPHENOLEN IM MOST UND IM WEISS- UND ROSEWEIN

NICHT ALLERGENES PRODUKT

CHARAKTERISTIK

- ◆ **DELTASPEED AF** ist ein spezielles Behandlungsmittel gegen Oxidationserscheinungen bei Weiss- und Roséweinen, die besonders sensibel gegenüber Oxidation sind.
- ◆ Durch seine präventive Wirkung entfernt **DELTASPEED AF** oxidierbare Polyphenole, die bitter und adstringent sind und einen unangenehmen Geschmack verursachen.
- ◆ **DELTASPEED AF** entfernt SO₂ bindende Komponenten: ein behandelter Wein behält mehr freies SO₂ bei gleichem Gesamt SO₂ Wert.
- ◆ Bei kurativer Behandlung, tritt die Wirkung von **DELTASPEED AF** sofort ein. Es erfrischt die Farbe und verfeinert die Sensorik. Der « gereifte » Charakter verschwindet.
- ◆ Die Sedimentation der gebildeten Flocken erfolgt sehr schnell.
- ◆ Das Volumen des Depots ist sehr kompakt im Vergleich zu bisher verwendeten Produkten. Dies führt zu einem geringen Verlust an Wein.
- ◆ All diese Eigenschaften machen **DELTASPEED AF** zu einem leicht anwendbaren Produkt mit einer schnellen und optimierten Wirkung (geringe Depotbildung). Besonders geeignet für die Behandlung von Weinen, die sich schnell drehen.
- ◆ **DELTASPEED** führt nicht zur Überschönung. Es kann auch mit sehr hohen Dosagen eingesetzt werden.

GESETZGEBUNG

- ◆ PVPP ist erlaubt gemäß der EU-Richtlinie 1622/2000 mit einer maximalen Dosage von 80g/hL.
- ◆ **Maximal erlaubte Dosage von DELTASPEED AF:** 320g/hL.
- ◆ **DELTASPEED AF** enthält keine allergenen Substanzen, seine Anwendung erfordert keine besondere Kennzeichnung der behandelten Weine.

ANWENDUNGSMENGE

- ◆ **Im Most : vor der Gärung**
 - weißer Most aus maschineller Lese.....:30g/hL bis 120g/hL
 - Pressmost aus weissen Trauben.....:60g/hL bis 120g/hL
- ◆ **Vor der Gärung :**
20g/hL bis 120g/hL je nach Herkunft des Mostes und gewünschtem Effekt.
- ◆ **Weiss- und Roséwein im Tank :**
30g/hL bis 200g/hL (oder mehr, je nach gewünschtem Effekt)

ANWENDUNG

- ◆ **DELTASPEED AF** direkt auf den Most oder Wein geben. Umrühren. Bei der Zugabe ständig rühren, um eine perfekte Homogenisierung zu garantieren.
- ◆ Abstich sobald sich das Depot ausgebildet hat.
- ◆ Filtrieren (Wein).

VERPACKUNG

- ◆ Sack zu 10kg.
- ◆ Tüte zu 1kg.

QUALITÄT – SICHERHEIT – UMWELT

- ◆ Rückverfolgbarkeit: die LOT Nummer befindet sich immer auf der Verpackung und ermöglicht die Rückverfolgbarkeit des Produktes bis zur Herkunft. Außerdem lässt sich der Weg weiter bis zum Verbraucher nachvollziehen.
- ◆ Sicherheit – Umwelt: die Verwendung von **DELTASPEED AF** birgt keinerlei Gefahr für den Anwender.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

- ◆ Die ungeöffnete Packung im Dunkeln, an einem trockenen und geruchsarmen Ort aufbewahren.
- ◆ Geöffnete Packung: schnell verbrauchen.