

Für ausgezeichnete Qualitäten:

INFINITY BLU

Oxidationsschutz in Mosten und zur Rotweinfarbstabilisierung

Art.-Nr. G 395

Produktbeschreibung

INFINITY BLU ist eine dunkelbraune, sehr viskose Flüssigkeit. INFINITY BLU ist für die Weinbereitung gemäß EU-VO 2019/934, Anhang I, Tabelle 2 zugelassen und entspricht in Reinheit und Qualität dem OIV-Kodex COEI-1-TANINS.

Ökologie

INFINITY BLU ist gemäß EU-VO 889/2008 Anhang VIIIa für den Ausbau von Biowein zugelassen.

Anwendung

INFINITY BLU hemmt die Oxidation von Catechinen, Anthocyanen und Aromastoffen in Rot-, Rosé-, und Weißmosten. Es kann bei der Traubenannahme, dem Einmaischen oder im Most zugesetzt werden. INFINITY BLU ist in Wein und Most gut löslich, sodass ein vorheriges Lösen in Wasser nicht notwendig ist. Auf eine gute Verteilung sollte jedoch geachtet werden. INFINITY BLU wird unter Umpumpen oder Rühren der Rotmaische oder dem Rotwein zudosiert. Je belasteter das Lesegut ist, desto früher im Verarbeitungsprozess sollte INFINITY BLU eingesetzt werden.

Dosage:

Belastetes Lesegut	ca. 50-100g/hl (je nach Belastung)
Während der Gärung	ca. 8-30g/hl
Bei der Lagerung	ca. 15g/hl

Wirkungsweise

INFINITY BLU wirkt auf zwei verschiedene Art und Weißen:

1. INFINITY BLU wirkt als Sauerstoff-fänger. Dadurch steht kein Sauerstoff für die Reaktion mit Catechinen zur Verfügung
2. INFINITY BLU hemmt die Oxidationsenzyme Laccase und Tyrosinase und beugt dadurch braunen Farbtönen vor.

Hinweise zur Lagerung

INFINITY BLU trocken und kühl, am besten im Kühlschrank aufbewahren. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und alsbald verbrauchen.

Verkaufseinheiten

5 kg Kanister

*Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung*

*Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
Internet:
www.keller-mannheim.de
e-mail:
info@keller-mannheim.de*



*Unsere
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.*

Gedruckt am: 13.01.2021

Keller
*Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung*