



VinProtect

Umfassender Schutz für Lesegut, Most und Maische

Produkterläuterung

VinProtect ist ein Spezialprodukt aus Kaliumdisulfit (50 %), Vitamin C (L+)-Ascorbinsäure und einem oenologischen Tannin. Es bietet einen umfassenden Schutz vor Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen. VinProtect schützt das Aromapotential während der Traubenverarbeitung und im frischen Most. Darüber hinaus unterstützt es die generell angestrebte Reduzierung des SO₂-Eintrages während der Vinifikation. Kaliumdisulfit und Vitamin C (Ascorbinsäure) sind bewährte oenologische Mittel zum sicheren Schutz vor Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen. Ergänzt wird die antioxidative Wirkung von VinProtect durch ein Tannin höchster Reinheit rein botanischen Ursprungs, das aufgrund seines schnellen Lösungsverhaltens besonders gut für die Anwendung auf der Maische oder im frischen Most geeignet ist. Erreicht werden der hohe Tanningehalt und der hohe Reinheitsgrad durch spezielle Extraktionsvorgänge.

VinProtect ermöglicht einen wirksamen Oxidationsschutz und sorgt für eine Stabilisierung von Aroma- und Geschmackskomponenten bereits auf der Maische, im Most oder später im Wein. Es hat aufgrund seiner ausgesuchten Komponenten eine hohe antioxidative Wirkung. Durch die Unterdrückung unerwünschter Mikroorganismen wird die Bildung von Fehlnoten (Essigstich, etc.) minimiert. Bei Anwendung von VinProtect erhält der Most einen umfassenden Schutz bei gleichzeitiger Reduzierung des SO₂-Eintrages.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage und Anwendung

Einsatzzweck	Dosage
Maische/Most, gesund	10 g/100 L (kg) entspricht einem SO ₂ -Eintrag von ca. 25 mg/L
Maische/Most, belastet	20 g/100 L (kg) entspricht einem SO ₂ -Eintrag von ca. 50 mg/L
Wein	20 g/100 L (kg) entspricht einem SO ₂ -Eintrag von ca. 50 mg/L

Die Maximaldosage von 50 g/100 L sollte auch aufgrund gesetzlicher Grenzwerte (Weinverordnung/EU) nicht überschritten werden. Die Wirkung des Sulfits ist abhängig vom pH-Wert und der Temperatur des Lesegutes/Weines.

1. Maische: VinProtect wird auf die gemahlene Maische aufgestreut oder während des Mahlens nach und nach zugegeben. Abhängig vom Gesundheitszustand der Maische wird eine Dosage von 10 - 20 g/100 kg Maische empfohlen.

2. Most: Wenn keine Zugabe zur Maische erfolgte, wird VinProtect dem frischen Most zugesetzt. Um die optimale Wirkung zu erzielen, wird VinProtect in einer kleinen Menge Most gelöst, anschließend schonend und gut durchgemischt.

3. Wein: Bei Anwendung im Wein wird das Pulver in einer kleinen Menge Wein gelöst, anschließend den Wein schonend durchmischen. Bei den Dosagen sind die gesetzlichen Grenzwerte für die gesamtschweflige Säure zu beachten. Der gesetzlich zulässige Maximalgehalt an Ascorbinsäure im Wein liegt bei 250 mg/L.

Lagerung

Kühl, trocken, geruchs- und lichtgeschützt lagern. Angebrochene Packungen sind sofort wieder dicht zu verschließen. Für Kinder unzugänglich aufbewahren.