



Ferroplex

Das effektive Produkt zur Vermeidung von Metalltrübungen

Produkterläuterung

Ein Produkt zur Vermeidung von Metalltrübungen auf der Basis einer ausgewogenen Kombination von Gummi arabicum und Zitronensäure. Ferroplex verhindert, dass im Wein vorhandene Metalle mit anderen Weinhaltstoffen reagieren und zu Trübungen führen. Ferroplex ist feinkristallin und daher einfach in der Anwendung.

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Erhöhte Metallgehalte, insbesondere von Eisen und Kupfer, können bekanntlich zu Trübungen im Flaschenwein führen. Diese Trübungen bestehen zumeist aus Metall-Gerbstoff-Komplexen. Auch wenn man in der modernen Kellerwirtschaft bemüht ist, die Metallaufnahme in Most und Wein so niedrig wie nur möglich zu halten, kann dies durch unkontrollierbare Einflüsse (Belastungen aus dem Weinberg, Lagerung und Ausbau) nicht ganz vermieden werden.

Bisher war in vielen Fällen eine Blauschönung der Weine erforderlich. Diese führt jedoch zu einer Reihe von Problemen, welche durch den Einsatz von Ferroplex vermieden werden können. Das Hauptproblem der Blauschönung ist die Trubentsorgung. Ferroplex wirkt im Gegensatz umweltfreundlicher. Die Inhaltsstoffe von Ferroplex bewirken eine Komplexbildung bzw. den Aufbau einer Schutzhülle, so daß eine Ausfällung bzw. Ausscheidung von Kupfer und Eisen verhindert wird. Ferroplex ist in der Lage, die im Wein vorhandenen Spuren von Metallen an der Reaktion mit anderen Weinhaltstoffen zu hindern und vermeidet dadurch, daß sich Trübungen bilden können. Diese Schutzwirkung ist von Dauer, also nicht zeitlich begrenzt.

Um eine sichere Anwendung zu gewährleisten, sollten Sie entsprechende Vorversuche im Fachlabor durchführen lassen.

Dosage

Ferroplex wird bei Weinen mit einem Blauschönungsbedarf von unter 7 g/100 L mit einer Dosage von 50 g/hL Wein angewendet.

Ferroplex wird in einer kleinen Weinmenge klumpenfrei angerührt, dem Wein zugegeben und gut durchgemischt. Die Zugabe erfolgt zum blanken, füllfertigen Wein, am besten einige Tage vor der Abfüllung. Der Kupfergehalt der Weine muss aufgrund rechtlicher Auflagen kleiner als 1 mg/L sein. Hierzu ist eine Überprüfung in einem Fachlabor erforderlich.

Ferroplex enthält Zitronensäure. Bekanntlich ist der Zusatz von Zitronensäure durch EU-Verordnung erlaubt, wenn der Gesamtgehalt im Wein 1 g/L nicht übersteigt. Ferroplex wurde so konzipiert, dass bei der empfohlenen Dosage der Zitronensäuregehalt des Weines um maximal 0,5 g/L ansteigt. Es empfiehlt sich daher die angegebene Dosage einzuhalten. Generell wird empfohlen, vor der Anwendung eine Zitronensäurebestimmung durchführen zu lassen, insbesondere bei Fremdbeeren, bei Weinen aus faulem Lesegut oder bei anderweitigen Zitronensäure-Zusätzen.

Lagerung

Vor Geruchs- und Feuchtigkeitseinwirkung schützen. Angebrochene Packungen sind sofort wieder dicht zu verschließen.

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 003 – 04/2019 JM – Druck 25.04.2019