



LittoFresh® Liquid

Flüssiges Pflanzenprotein zur Klärung und Harmonisierung von Most und Wein

Produkterläuterung

LittoFresh® Liquid ist ein SO₂-stabilisiertes flüssiges Pflanzenprotein, das eine erhöhte Reaktionsfähigkeit gegenüber phenolischen Komponenten besitzt. Im Weiß- oder Rosémost adsorbiert LittoFresh® Liquid oxidative phenolische Komponenten (Brauntöne) und verhindert einen Aromaverlust. Zahlreiche Praxiseinsätze zeigen mindestens die gleiche Wirksamkeit wie kaseinhaltige Produkte. Im Wein verfeinert LittoFresh® Liquid die Aromen und vermindert unreife grüne Noten.

Das Protein, das für LittoFresh® Liquid eingesetzt wird, ist ein natürliches, nicht allergenes Produkt, das durch natürliche Extraktion gewonnen wird. Seine hohe Reinheit verleiht ihm höchste organoleptische Neutralität gegenüber dem Wein.

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

Dosage

Vor der Anwendung sollte der Behälter geschüttelt werden, da eine leichte Phasentrennung möglich ist. Die Zugabe erfolgt direkt in den Most/Wein oder im Zuge des Umpumpens.

Einsatzzweck	Dosage
Behandlung von Weiß- und Rosémost, je nach Gesundheitszustand	200 - 500 mL/100 L
Flotation von Weiß- und Rosémost	100 - 200 mL/100 L
Klärerschönung von Weiß- und Roséwein ggf. in Kombination mit Klar-Sol 30	50 - 100 mL/100 L 100 - 200 mL/100 L
Klärerschönung von Rotwein	100 - 200 mL/100 L

Zur Ermittlung der optimalen Dosage im Most/Wein werden Vorversuche im Labor empfohlen. Die Produkttemperatur sollte bei der Anwendung mindestens 14 °C betragen.

Lagerung

Kühl und geruchsneutral lagern. Angebrochene Packungen dicht verschließen und schnell aufbrauchen.



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 Herstellpraxis. 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 002 – 04/2019 JM – Druck 25.04.2019