

Produktlerläuterung

MostoGel ist ein flüssiges Kombinationsprodukt aus Gelatine und PVPP zur vorbeugenden Maische- und Mostbehandlung. MostoGel bewirkt eine Reduzierung der Gesamtpolyphenole und unterstützt die Sedimentation. Durch die kaseinfreie Herstellung ist MostoGel im Sinne der Allergenkennzeichnung nicht kennzeichnungspflichtig. Gerade in der arbeitsintensiven Herbstzeit erleichtert MostoGel die ersten Schritte zur Erzeugung von hochqualitativen Weinen. Bedingt durch die spezifische Zusammensetzung, garantiert das innovative Flüssigprodukt, einen effektiven Einsatz zur frühzeitigen Gerbstoffkorrektur. Damit verbunden ist der Schutz gegenüber späterer Hochfärbigkeit. Besonders bei hoher mechanischer Belastung des Lesegutes, langen Maischestandzeiten oder sonstigen Maischebelastungen, bei denen mit erhöhten Gerbstoffgehalten gerechnet werden muss, ist der Einsatz von MostoGel sinnvoll.

Zulässig nach den Verordnungen und Richtlinien der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

**Kaseinfreies,
flüssiges
Kombinations-
produkt zur
frühzeitigen
Entfernung
störender
Gerbstoffe in
Maische und Most**

Behandlungsziel

Die Anwendung von MostoGel erfolgt, um störende Polyphenol- und Catechingehalte zu reduzieren. Die frühzeitige Entfernung dieser, im Übermaß störenden, Substanzen, gewährleistet reintonige Jungweine. Umfangreiche und aufwendige Weinbehandlungsmaßnahmen zur späteren Gerbstoffkorrektur können somit umgangen werden. Auch die Neigung zum untypischen Alterungston kann mit der Anwendung von MostoGel verringert werden.

Produkt und Wirkung

Mit MostoGel ist es gelungen, eine kaseinfreie Mostgelatine herzustellen. Die Hauptbestandteile sind 20%ige flüssige Gelatine, Komponenten unterschiedlicher Molekülstruktur und Molekülgröße und kreuzvernetztes Polyvinylpyrrolidon. Der sorgfältig abgestimmte PVPP-Anteil reduziert ein breites Spektrum an unerwünschten Bitterstoffen, ohne dabei wertvolle Inhaltsstoffe zu entfernen.

Parallel zur geschmacklichen Verbesserung unterstützt MostoGel die natürliche Selbstklärung und die Bildung eines Trubdepots. Flüssige Gelatinen können nur begrenzt Gerbstoffprobleme lösen, während pulverisierte Gelatinen in der Herbsthektik einen erhöhten Arbeitsaufwand erfordern. Vor allem bei kühler Witterung stellt daher ein wirkungsoptimiertes Kombiprodukt wie MostoGel, eine sinnvolle Alternative dar.

Dosage

Je nach Gerbstoffbelastung 50 - 200 mL MostoGel/100 kg Maische bzw. 100 L Most.

Anwendung

Der Einsatz von MostoGel erfolgt direkt und ohne Verdünnung zur Maische bzw. zum Most. Die Produkttemperatur sollte bei der Anwendung mindestens 15 °C betragen. Sinnvoll ist eine Zugabe vor dem Entschleimen oder Separieren, da dann die unterstützende Klärwirkung genutzt werden kann. Je nach Temperatur und Trubbelastung setzt sich MostoGel nach 2 - 6 Stunden ab. Es ist auf eine gleichmäßige Verteilung der Zugabe in der Maische oder im Most zu achten.

MostoGel wird meist in Kombination mit Seporit PORE-TEC oder MostRein® PORE-TEC eingesetzt. Bei faulem Lesegut kann zusätzlich mit Granucol® GE gearbeitet werden. Zwischen der Zugabe der einzelnen Produkte muss konsequent gerührt werden. Folgende Reihenfolge ist einzuhalten:

Granucol® GE - Seporit PORE-TEC/MostRein® PORE-TEC - MostoGel.

Ein Mitvergären ist möglich. Bessere Ergebnisse werden jedoch bei einer Trubabtrennung vor der Gärung erreicht.

Lagerung

Kühl lagern und zum baldigen Verbrauch vorsehen. Vor Gebrauch sorgfältig schütteln. Container sollten vor und während des Gebrauchs mittels Rührgerät durchmischt werden, um eine Sedimentation zu vermeiden.