



# LittoFresh® Origin

Erbsenprotein zur Klärung und Schönung

## Produkterläuterung

LittoFresh® Origin ist ein Pflanzenprotein mit besonderen Flockulationseigenschaften und einer erhöhten Reaktionsfähigkeit gegenüber phenolischen Komponenten. Im Weiß- oder Rosémost adsorbiert LittoFresh® Origin oxidative phenolische Komponenten (Brauntöne) und verhindert einen Aromaverlust. In der Praxis zeigt sich die gleiche Wirksamkeit wie bei kaseinhaltigen Produkten.

Im Rotwein verfeinert und harmonisiert LittoFresh® Origin in schonender Weise die Struktur des Weines. Im Weißwein verfeinert LittoFresh® Origin die Aromen und vermindert unreife grüne Noten.

Das Protein, das für LittoFresh® Origin eingesetzt wird, ist ein natürliches Produkt, das durch schonende Extraktion gewonnen wird. Seine hohe Reinheit verleiht ihm höchste organoleptische Neutralität gegenüber dem Wein. LittoFresh® Origin enthält keine allergenen Stoffe und ist zulässig für den Einsatz in biologisch zertifiziertem Wein gemäß EU-Verordnung Nr. 303/2012.

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

## Dosage

LittoFresh® Origin in die 10fache Wassermenge (handwarm) unter gleichzeitigem intensivem Mischen klumpenfrei einrühren. Eine 6-stündige Quellzeit erhöht die Flockungseigenschaften. Die Zugabe zum Gesamtgebilde erfolgt unter ständigem Rühren oder mithilfe einer Dosierpumpe (bei Flotation).

Einsatzzweck	Dosage
Mostbehandlung bei Weiß- und Roséwein (je nach Gerbstoffgehalt)	20 - 50 g/100 L
Flotation von Weiß- und Rosémost	10 - 20 g/100 L
Klärerschöpfung von Weiß- und Roséwein	5 - 10 g/100 L
Klärerschöpfung von Rotwein	10 - 20 g/100 L
Gesetzliche Maximaldosage	50 g/100 L

Die optimale Dosagemenge sollte über einen Vorversuch ermittelt werden.

## Lagerung

Geruchs-, feuchtigkeits- und lichtgeschützt lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und schnell verbrauchen.