



LittoFresh® Liquid

Flüssig und vegan, für Klärung und Harmonisierung

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) 2019/934 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
Klärschönung von Weiß- und Roséwein ggf. in Kombination mit Klar-Sol 30	50 - 100 mL/100 L 100 - 200 mL/100 L
Klärschönung von Rotwein	100 - 200 mL/100 L
Gesetzliche Maximaldosage	500 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.