



# MICROCEL®

Aktives Adsorptionsklärgerät für Weine und Moste



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Microcel** ist ein Weinbehandlungsmittel, das auch als aktives Klärmittel für Moste und Weine dient. Es ist in der Lage, die Eigenschaften des Rohmaterials zu verbessern, wenn es vom Techniker sorgfältig und genau für eine Weinbereitung oder eine andere besondere Behandlung eingesetzt wird. Durch die Wirkung seiner Protein-Kasein-Komponente adsorbiert es teilweise die Proanthocyanidine und die monomeren Catechine, die die Oxidation der Weine verursachen. Die behandelten Weine weisen eine ansprechendere Farbe mit grünlichen Reflexen bei Weißweinen oder mit ausgeprägteren rosa Reflexen bei Roséweinen auf. Auf diese Weise ist es möglich, den Einsatz von Entfärbungskohle zu reduzieren. Wenn es in der gleichen Dosierung wie andere Kaseinprodukte verwendet wird, führt es zu den gleichen technologischen Ergebnissen in Bezug auf die zu adsorbierenden Polyphenole.

Dank seiner Bentonitkomponente adsorbiert **Microcel** während der Weinbereitung die hitzeempfindlichen Proteine, die die Ursache für die Proteinkasse sind. Dadurch entfällt die Notwendigkeit einer nachträglichen Zugabe von Bentonit in den Wein, die zur Adsorption von Gärungsaromen und Duftstoffen führen könnte. Seine Zellulosekomponente adsorbiert die hemmenden Stoffwechselprodukte, die während der Gärung von der Hefe freigesetzt werden (Dekansäure, Dodekansäure und ihre Ethylester), und verhindert so wirksam jeden Gärabbruch. Während der Gärung hat **Microcel** die Wirkung, die Hefe zu unterstützen und in der Masse zu verteilen, was einen gleichmäßigeren Gärverlauf gewährleistet. Außerdem wird die Schaumbildung reduziert und damit eine bessere Auslastung der Weintanks erreicht. Die mit **Microcel** behandelten Moste ergeben ausgereifere und komplexere Weine, die ihre besonderen Eigenschaften über einen längeren Zeitraum beibehalten. Während der Gärung und der Schaumbildung in den Drucktanks spielt **Microcel** eine sehr wichtige Rolle für den vollständigen Abbau des Zuckers und für die organoleptische Fülle der Schaumweine. Dank seiner adsorbierenden Wirkung gegenüber den Oxidationsprodukten hat **Microcel** eine wirksame klärende und stabilisierende Wirkung in den Weinen. Seine zellulosehaltige Komponente erleichtert seine Verteilung in der Masse und erhöht so seine Wirksamkeit. Die entstehenden Ablagerungen sind zudem kompakter und haften besser am Tankboden.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Aktivierter Bentonit, mikronisiertes Kaliumkaseinat, Zellulose.

## → DOSIERUNG

In Most und Weinen: von 40 bis 200 g/hL.

## → ANWENDUNGSHINWEIS

Die benötigte Menge in etwa 10-15 Teilen Wasser anrühren und langsam in die zu behandelnde Masse geben, dabei sorgfältig umrühren, um Schaumbildung zu vermeiden. Bei Mosten wird es zugegeben, sobald die Gärung einsetzt.

## → STORAGE AND PACKAGING

Kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze schützen.

1 kg-Nettopackungen in Kartons mit 15 kg Inhalt.  
10 kg und 25 kg Nettosäcke

