

WEINTYP



FermFinesse® Protect

**Oxidations- und allgemeiner Aromaschutz während
Vinifikation und Reifung**

**DOSIERUNG &
ANWENDUNGS-
ZEITPUNKT**

auf die Maische: 30–50 g/
hl; während der Gärung:
30–50 g/hl; im Ausbau:
5–15 g/hl

**PRODUKT-
VORBEREITUNG**

in 10-facher Menge Most
oder Wasser unter
ständigem Rühren
auflösen

LIEFEREINHEIT

1 kg

**AROMA
PROTECTION &
EXPRESSION**

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an Glutathion und dessen Precursoren

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Aromaschutz von Weiß- und Roséweinen.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Oxidations- und allgemeiner Aromaschutz während Vinifikation und Reifung.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Bei einer Anwendung auf der Maische und/oder während der Gärung ist ein gutes Nährstoffmanagement notwendig, um eine effiziente Wirkung zu erzielen. Bei der Anwendung im Ausbau wird eine gestaffelte Anwendung in mehrmaligen kleineren Dosierungen von 5–15 g/hl empfohlen.

