



BalanceFinesse® PremierCru

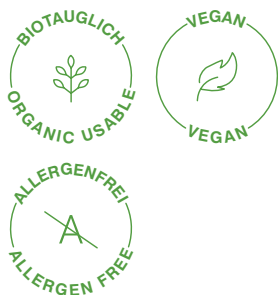
HARMONI- SIERUNG

Polysaccharide & Mannoproteine – für Körper
und zur Abrundung

MEHR INFOS



ZERTIFIKATE



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

WW/Rosé: 5–50 g/hl;
RW: 20–160 g/hl; Zugabe
im Ausbau oder kurz vor der
Füllung (optimal
mind. 24–48 h)

PRODUKT- VORBEREITUNG

In 10-facher Menge Wein
oder Wasser unter
ständigem Rühren auflösen

LIEFEREINHEIT

100 g; 250 g; 500 g; 1 kg

PRODUKTBECHREIBUNG

Polysaccharide (von Gummi arabicum) und Mannoproteine

ENOLOGISCHE ANWENDUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung.

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Zur Verbesserung des Körpers und zur Abrundung; bessere Expression der Frucht.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Sehr gut mit Produkten der TanFinesse-Gruppe kombinierbar.

LAGERUNG

In der verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen, trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren. Nach dem Öffnen schnell wieder luftdicht verschließen. Den Inhalt der geöffneten Verpackung rasch verbrauchen.

SKOFFoenotec GmbH

Technologiepark 8
A-8423 St. Veit in der Südsteiermark

www.skoffoenotec.com

Allgemein

- entspricht der Verordnung (EU) 2019/934
- ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen
- ist frei von GMO (gentechnisch modifizierte Organismen)
- enthält keine Bestandteile tierischen Ursprungs und ist somit für eine vegane Weinerzeugung geeignet
- enthält keine Allergene (Zusammensetzung und Kreuzkontaminationen) und ist frei von Schwefeldioxid und Sulfiten

Sonstiges

Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Der Anwender muss eigenverantwortlich die Eignung unserer Produkte für die entsprechende Anwendung prüfen. Bestehende Schutzrechte, Gesetze und Bestimmungen sind zu beachten. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind.

