



FermFinesse® Thiols

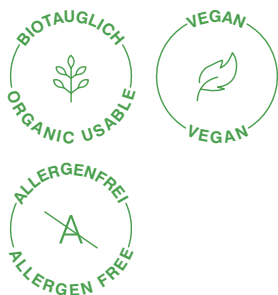
AROMA PROTECTION & EXPRESSION

**Aroma Expression von
Thiolen/Sortenaromen**

MEHR INFOS



ZERTIFIKATE



DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–40 g/hl; Empfehlung:
ein paar Stunden vor
Hefegabe; möglich bis zum
Ende des 1. Drittels der
Gärung

PRODUKT- VORBEREITUNG

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

LIEFEREINHEIT

1 kg

PRODUKTBESCHREIBUNG

Inaktivierte Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*) mit natürlich hohem Gehalt an reduzierenden Komponenten; zur oenologischen Anwendung; organischer Stickstoffgehalt < 10 % der Trockensubstanz (in Stickstoff-Äquivalenz)

OEONOLOGISCHE ANWENDUNG

Erhöhung und Schutz der Sortenaromatik/Thiole für eine intensivere Fruchtausprägung

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Durch das erhöhte Anfangsniveau der Aromen, von welchem die Oxidation beginnt, in Kombination mit der Einbringung von oxidationsschützenden Komponenten steigert sich die Langlebigkeit der Weine.

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung mit thiolausprägenden Hefen bei einer Gärtemperatur von 15–18 °C; oxidierbar Phenole müssen vorab entfernt werden (Mostschönung); das Aromapotenzial ist in Abhängigkeit vom Potenzial der Rebsorte.

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 in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-PHODIA
- 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.

