



# FermFinesse® Protect

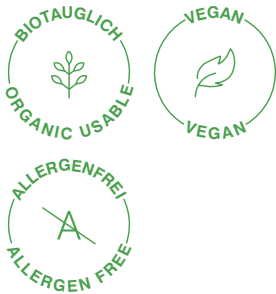
## AROMA PROTECTION & EXPRESSION

Oxidations- und allgemeiner  
Aromaschutz während Vinifikation  
und Reifung

MEHR INFOS



### ZERTIFIKATE



### 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

### PRODUKTBESCHREIBUNG

Inaktivierte Hefe (*Saccharomyces cerevisiae*) mit natürlich hohem Gehalt an Glutathion und dessen Precursors; zur oenologischen Anwendung; organischer Stickstoffgehalt < 10 % der Trocken-substanz (in Stickstoff-Äquivalenz)

### 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.

### 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](http://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.