



FermFinesse® Thiols

Aroma Expression von
Thiolen/Sortenaromen

DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–40 g/hl; Empfehlung:
ein paar Stunden vor He-
fegabe; 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

AROMA PROTECTION & EXPRESSION

PRODUKT

Inaktivierte Hefen mit natürlich hohem Gehalt an reduzierenden Komponenten

OENOLOGISCHE 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 steigt 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 (Most-schönung); das Aromapotenzial ist in Abhängigkeit vom Potenzial der Rebsorte.

