

## WEINTYP



# 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 steigert sich die Langlebigkeit der Weine.

#### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

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

