

Für perfekte Weiß- und Roséweine

Im Verlauf ihrer Alterung verlieren die meisten Weiß- und Roséweine kontinuierlich ihr sortentypisches Aroma und ihre Gäraromen. Ursache dieses Verlustes ist die langsame Oxidation der aromatischen Bestandteile, die auch eine farbliche Veränderung mit sich bringen kann. Oenobrand's ist Experte für önologische Mannoproteine und hat **Final touch TONIC** entwickelt. Dieses Produkt enthält speziell ausgewählte Mannoproteine, die besonders wirksame Eigenschaften als Schutzkolloid haben. **Final touch TONIC** bewahrt die ursprüngliche aromatische Frische von Weiß- und Roséweinen während des Alterungsprozesses.

WIRKUNGSWEISE

Final touch TONIC ist ein Flüssigprodukt, wirkt sofort und lang anhaltend.

Final touch TONIC hebt deutlich die organoleptische Qualität von Weiß- und Roséweinen hervor und verhindert dabei gleichzeitig die vorzeitige Alterung der Aromen.

So zeigen mit **Final touch TONIC** behandelte Weine im Laufe der Zeit mehr Frische und aromatische Intensität und werden bei Verkostungen als lebendiger bewertet.

Die schützenden kolloidalen Eigenschaften der Mannoproteine unterstützen auch die Stabilisierung von Kaliumhydrogentartrat. Hierfür muss vorher ein Stabilitätstest im Labor erfolgen.

VERWENDUNG UND DOSAGE

Final touch TONIC löst sich komplett auf und kann -gleichmäßig verteilt- dem Wein mit einer Dosage von 20 bis 40 ml/hl zugegeben werden. Die Dosage erfolgt direkt vor der Füllung.

Final touch TONIC bewahrt seine Eigenschaften und funktioniert ebenfalls perfekt in Synergie mit den gängigen Getränkebehandlungsprodukten, die bei der Herstellung von Weiß- und Roséweinen verwendet werden.

Für einen optimalen Schutz der Aromen wird empfohlen, den Wein während des Ausbaus und der Abfüllung vor Oxidation zu schützen.

ZUSAMMENSETZUNG, VERPACKUNG UND LAGERUNG

Final touch TONIC ist eine spezielle Mannoproteinfraktion, die aus der Hefe *Saccharomyces cerevisiae* extrahiert wird und ist als Flüssigprodukt erhältlich.

Final touch TONIC enthält Sulfite (1,5 g/l).

- ◆ Verpackt in 1 und 5 Liter Kanistern.
- ◆ Kühl lagern (< 10 °C).
- ◆ Einmal geöffnet innerhalb von 4 Wochen verwenden, dabei kühl lagern.

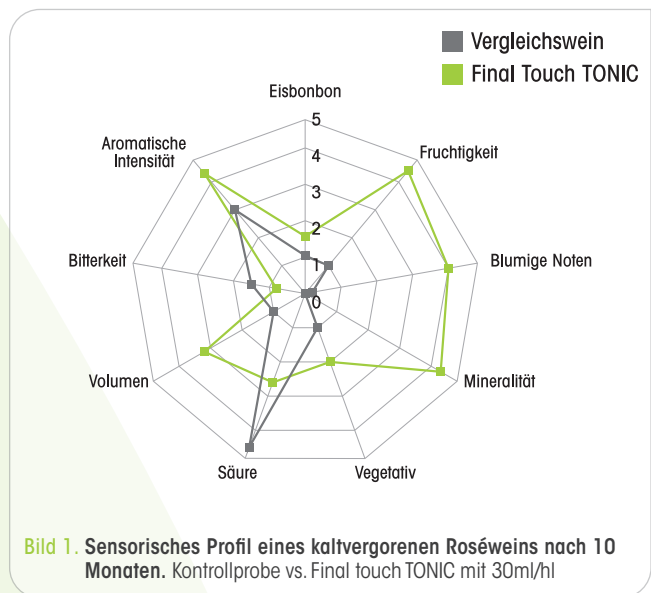


Bild 1. Sensorisches Profil eines kaltvergorenen Roséweins nach 10 Monaten. Kontrollprobe vs. Final touch TONIC mit 30ml/hl

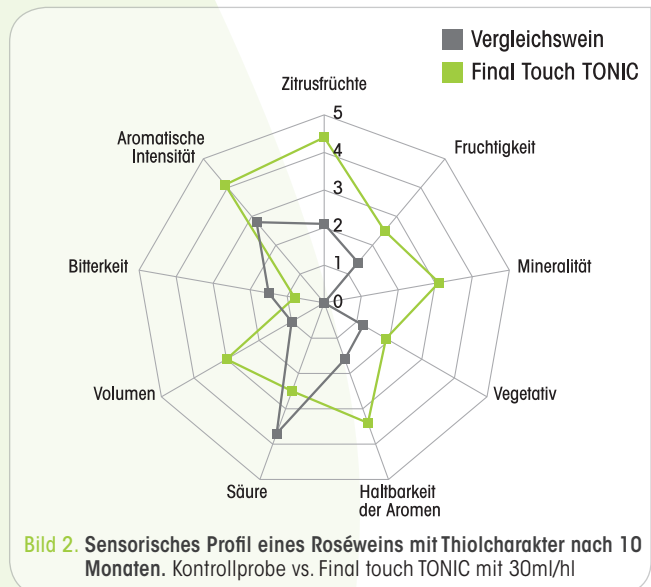


Bild 2. Sensorisches Profil eines Roséweins mit Thiolcharakter nach 10 Monaten. Kontrollprobe vs. Final touch TONIC mit 30ml/hl

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwendet. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

VERTRIEB DURCH: