



IOC NETAROM EXTRA

Produkt auf der Basis von mit Kupfer angereicherten inaktivierten Hefen, gegen Böckser und andere Off-Flavours

PRODUKTINFO

NETAROM EXTRA ermöglicht innerhalb einer kurzen Kontaktzeit, verschiedene Schwefelverbindungen zu adsorbieren (Schwefelwasserstoff, Methanthiol...), die für reduktive Noten verantwortlich sind. Durch die vorhandenen Polysaccharide verbessert NETAROM EXTRA bei Weiß- und Rotweinen das Volumen und die Komplexität am Gaumen. NETAROM EXTRA kurativ dem Wein beigegeben, wenn die reduktive Note (Böckser) festgestellt wurde (z.B. am Ende der alkoholischen Gärung oder der malolaktischen Gärung). Für Rotweine ebenso wie für Weißweine.

VORZÜGE

- Beseitigung von Böcksern
- kein Kupfereintrag
- Volumenerhöhung im Wein

ANWENDUNG

Die Dosage von NETAROM EXTRA beträgt 5 - 30 g/hl. Die erforderliche Menge an NETAROM EXTRA in der 4 bis 5fachen Menge an Wein unter kräftigem Rühren klümpchenfrei suspendieren. Dann die Suspension in den Wein überführen und einmal täglich leicht aufrühren, um den Kontakt von NETAROM EXTRA mit dem Wein zu gewährleisten. Es ist empfehlenswert, den Wein einmal am Tag zu verkosten (vor dem Aufrühren), um genau beurteilen zu können, wann die Behandlung beendet werden kann (in der

Regel nach 1-5 Kontakttagen). Nach 5 Tagen das Produkt durch Abstich vom Wein abtrennen. Es wird davon abgeraten, den SO₂-Gehalt während der Behandlung anzupassen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Adsorption von reduktiv wirkenden Stoffen
- gute Sedimentation nach Behandlung

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundfolie
15 x 1 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

ZEFÜG GmbH & Co. KG
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
M: bestellung@zefueg.de
W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.