

IOC FYNEO

Granuliertes Hefeprotein zur Schönung

PRODUKTINFO

Der Einsatz von Hefe geht heutzutage weit über die Gärung hinaus. So können verschiedene Hefeprodukte im Einklang mit der natürlichen Oenologie auch für die Schönung verwendet werden. Bei Fyneo handelt es sich um ein Hefeprotein, das das Ergebnis mehrjähriger Forschung ist. Es wurde in Zusammenarbeit mit Richard Marchal (Universität Reims Champagne – Ardenne) entwickelt.

Das Produkt verfügt über exzellente Schönungseigenschaften, die der hohen Konzentration von großen Molekülkomponenten zu Grunde liegen.

VORZÜGE

- GMO-frei
- Schnellste Sedimentation
- Rein pflanzlich, keine tierischen Proteine

ANWENDUNG

Die ermittelte Menge Fyneo in 10facher Wassermenge vorlösen und die Lösung in den zu behandelnden Wein begeben. Den Tank mit Rührwerk oder durch Umpumpen gut durchmischen. Nach dem Absetzen den klaren Wein abziehen. Oenologische Tannine können als Hilfsmittel zur Schönung verwendet werden um die Ausflockung zu beschleunigen. Das Granulat darf nicht direkt in den Wein eingemischt werden. Ebenso wird empfohlen, vor jeder Schönung einen Vortest im Labor durchzuführen, um die optimale Dosierung festzulegen.

Bei Weiß- und Roséweinen wird eine Dosierung von 5 bis 15 g/hl und bei Rotweinen eine Dosierung von 5 bis 30 g/hl empfohlen.

Die gesetzliche Höchstmenge, laut aktuell in Kraft befindlicher Verordnung (EG) 606/2009, beträgt 30 g/hl für Moste, Weiß- und Roséweine und 60 g/hl für Rotweine.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Schönung der Weine durch das Abbinden von strengen und bitteren Aromen
- Erhalt des aromatischen Profils
- Schnelles Auflösen durch granuliert Form
- Sehr gute Kläreigenschaften

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundfolie
10 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.