

IOC NETAROM

Produkt auf der Basis von inaktivierten Hefen, gegen Böckser und andere Off Flavours

PRODUKTINFO

NETAROM ermöglicht innerhalb einer kurzen Kontaktzeit, verschiedene Schwefelverbindungen zu adsorbieren (Schwefelwasserstoff, Methanthiol...), die für reduktive Noten verantwortlich sind. Durch die vorhandenen Polysaccharide verbessert NETAROM bei Weiß- und Rotweinen das Volumen und die Komplexität am Gaumen. NETAROM nach Feststellung der reduktiven Note (z.B. am Ende der alkoholischen Gärung oder der malolaktischen Gärung) dem Wein zugeben, sowohl für Rotweine als auch für Weißweine.

VORZÜGE

- Beseitigung von Böcksern
- kein Kupfereintrag
- Volumenerhöhung im Wein

ANWENDUNG

Die Dosage von NETAROM beträgt 20 bis 40 g/hl. Die erforderliche Menge an NETAROM in der 4- bis 5-fachen 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 mit dem Wein zu gewährleisten. Es ist empfehlenswert, den Wein

einmal am Tag zu verkosten (kurz vor dem Aufrühren), um genau beurteilen zu können, wann die Behandlung beendet werden kann (in der Regel nach 3 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. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.