

## 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 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 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 SO<sub>2</sub>-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.