

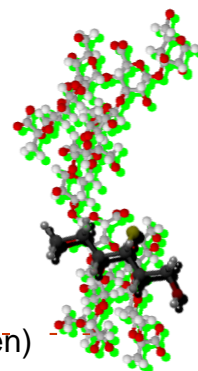
inaktivierte Weinhefe mit Zusatznutzen

NOBLESSE® ist ein innovatives önologisches Produkt aus inaktivierten Weinhefen, = Hefezellwandprodukt von spezieller Weinhefe des ICV (Institut Coopératif du Vin).

NOBLESSE® verbessert während des Weinausbaues die Weinstabilität auch durch Optimierung der Kolloidstruktur im Wein.

Oenologische Anwendung auch für

- ❖ optimierte Fruchtaromatik
- ❖ Adsorption „grüner, unreifer“ Fehlgerüche vor dem Abstich
- ❖ gehaltvolle Weinstruktur und volles Mundgefühl
- ❖ ideal für Weinreife in Barriques (u. Anwendung von Eichen-Alternativen)
- ❖ Stimulation der malo-laktischen Weingärung



Besonders bei hochreifem Lesegut ist eine gute Nährstoffversorgung für die sichere Endvergärung und erstklassige Weinqualität ein wichtiger Faktor.

Vielseitige Effekte bei traditionellen und innovativen Verfahren der Rotwein- & Weissweinbereitung werden mit NOBLESSE ermöglicht. Die oenologische Fachberatung und der Fachhandel informieren kompetent über die ideale Anwendung von NOBLESSE® zur Sicherung der Weinqualität und Weinstabilität.

DOSIERUNG

10 - 40g / hl NOBLESSE®

NOBLESSE wird in der 10-fachen Most/Weinmenge gelöst. Vor der Beimischung zum Wein wird die teilweise lösliche Suspension aufgerührt. Für eine gute Durchmischung sorgen. Zur Entfernung unreifer und adstringierender Aromakomponenten kann die Anwendung (nach erfolgtem Abstich des Hefedepots) wiederholt werden.

PACKUNG

NOBLESSE® ist in 2.5 kg Einheiten verfügbar (4 x 2.5 kg / Karton), Prod. Code 30831-08-09

LAGERUNG

Bei Temperatur von max. 25°C. in Originalverpackung ist NOBLESSE® 3 Jahre lagerfähig. Kühl u. trocken lagern.

MIKROBIOLOGISCHE STANDARDS

Inaktives Heferindenerzeugnis aus selektierter Weinhefe = önologisches Produkt.

C.: Danstar Ferment AG, CH-6300 Zug, Poststrasse 30. Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus den spezifischen Umständen einer bestimmten Behandlung erfolgen, kann keine Garantie übernommen werden. Gesetzliche Anwendungsvorschriften sind zu beachten.