

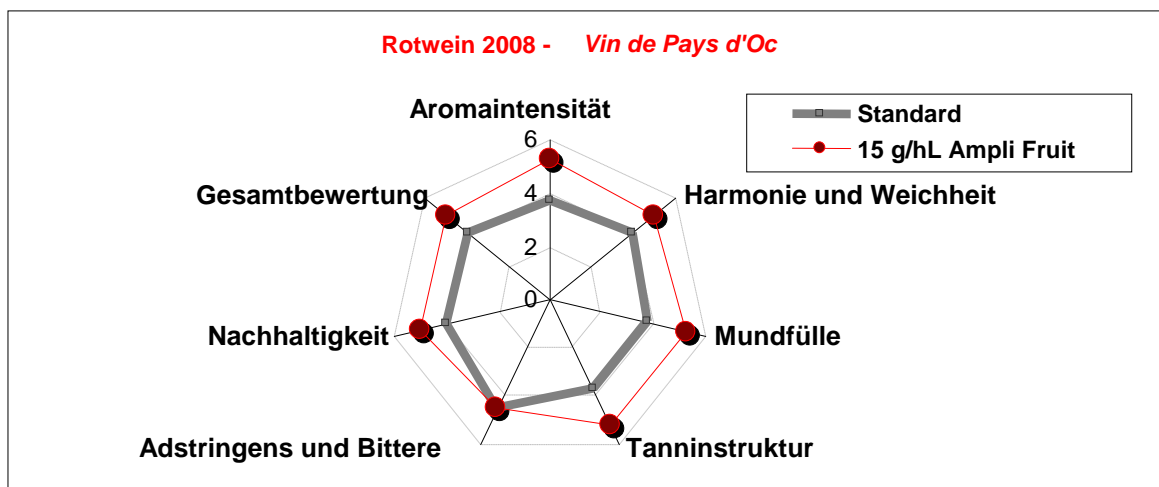
# AMPLI FRUIT

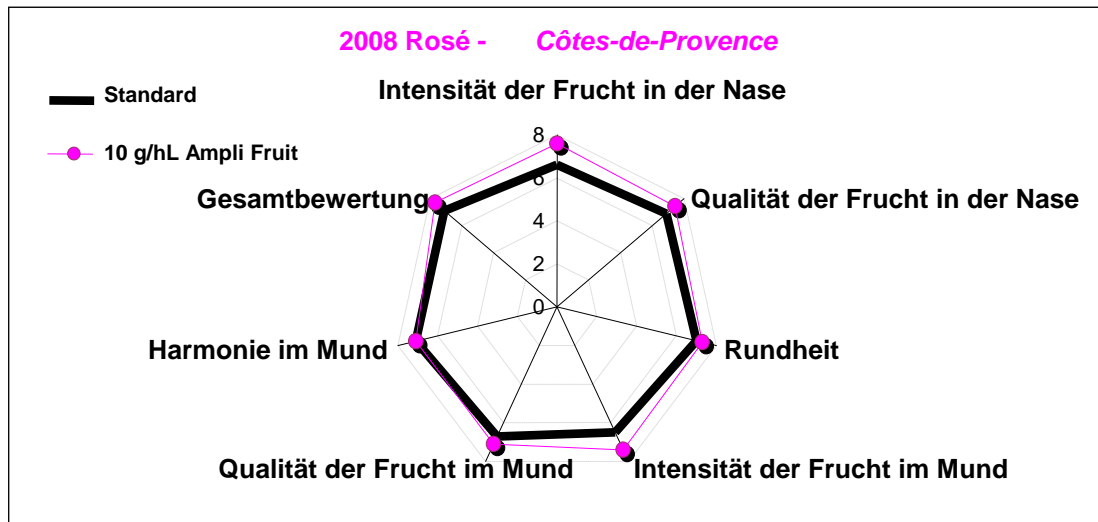
## VERBESSERUNG DER SENSORISCHEN QUALITÄT DER WEINE :

### UNTERSTREICHT DIE FRISCHE UND FRUCHTIGKEIT RUNDHEIT, VERSTÄRKT DIE MUNDFÜLLE

#### EIGENSCHAFTEN

- ◆ **AMPLI FRUIT** ist das Ergebnis einer synergistischen Verbindung sorgfältig ausgewählter Hefederivate mit einem Hauch qualitativ hochwertiger, kondensierter Tannine.
- ◆ Diese Hefederivate haben dank der von ihnen an den Wein abgegebenen Inhaltsstoffe bemerkenswerte önologische Eigenschaften :
  - Sie verstärken und erhalten den aromatischen Ausdruck der Weine. Die deutlich stabileren Aromastoffe zeigen sich sowohl in der Nase als auch im Mund mit mehr Ausdruck und Nachhaltigkeit.
  - Darüber hinaus unterstreichen sie die natürliche Fruchtigkeit der Weine, die intensiver und klarer wird.
  - Durch die Polysaccharide und Mannoproteine, die von ihnen an den Wein abgegeben werden, tragen diese Hefederivate auch zum geschmacklichen Gleichgewicht bei : Die Rundheit wird verstärkt und adstringierende Wahrnehmungen gemindert.
- ◆ Die kondensierten Tannine, sorgfältigst ausgewählt und in sehr geringer Menge eingesetzt, wirken im Zusammenspiel mit den Hefederivaten sowohl hinsichtlich der Fruchtigkeit, die verstärkt und erhalten wird, als auch der geschmacklichen Harmonie.
- ◆ Somit leistet **AMPLI FRUIT** dank seiner außergewöhnlichen und wirkungsvollen Zusammensetzung einen Beitrag zur :
  - Betonung der Frische und Fruchtigkeit der Weine,
  - Verstärkung der Rundheit und des Körpers,
  - Minderung von adstringierend-trockenen Wahrnehmungen im Mund,
  - und, letztendlich, zur Aufwertung und Erhaltung der Qualität des Weins.





## ANWENDUNGEN

- ◆ **AMPLI FRUIT** wird zur Bereitung von Rot- und Roséweinen eingesetzt.
- ◆ **AMPLI FRUIT** wird empfohlen zur Verstärkung des fruchtigen Ausdrucks und zur Optimierung des geschmacklichen Gleichgewichts von Weinen des Basis- und Hochsegments.
- ◆ **AMPLI FRUIT** ist, wegen seiner raschen Wirksamkeit (durchschnittlich 2 Wochen), ein bevorzugtes Instrument für früh zu vermarktende Weine.

## DOSAGE UND ANWENDUNG

- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.

### Dosage:

Im Rahmen des Ausbaus :

- ◆ Für Roséweine : 5g/hL - 10g/hL
- ◆ Für Rotweine : 10g/hL - 15g/hL

Bei sehr frühem Einsatz zu Beginn der Weinbereitung sind die Dosagen um 5g/hL bis 10g/hL zu erhöhen.

### Anwendung:

- ◆ **AMPLI FRUIT** in der 10-fachen Wassermenge auflösen.
- ◆ Dem Gebinde zugeben.
- ◆ Gut vermischen.
- ◆ Für eine raschere Wirkung möglichst einmal pro Woche aufrühren.
- ◆ Regelmäßig verkosten, um den richtigen Zeitpunkt des Abstichs zu ermitteln.
- ◆ Den Wein ein bis zwei Wochen für der Abfüllung ruhen lassen.

## GESEZTGEBUNG

- ◆ **AMPLI FRUIT** setzt sich aus Hefederivaten und önologischen Tanninen zusammen.
- ◆ Benutzung gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.
- ◆ Maximal zulässige Dosage in der Europäischen Union : 50g/hL

## QUALITÄT – SICHERHEIT - UMWELT

- ◆ Rückverfolgbarkeit: die LOT Nummer befindet sich immer auf alle **AMPLI FRUIT** Verpackungen und erlaubt die Rückverfolgbarkeit des Produktes bis zur Herkunft.
- ◆ Außerdem lässt sich der Weg weiter bis zum Verbraucher nachvollziehen.
- ◆ Sicherheit – Umwelt: Das Arbeiten mit **AMPLI FRUIT** stellt keine Gefahr für den Anwender dar.

## LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

## REFERENZEN

- ◆ Rapport interne d'essais Martin Vialatte Oenologie 2007-2009 : Rapports de dégustations, synthèses des essais industriels.
- ◆ Chalier, P., Angot, B., Delteil, D., Doco, T., Gunata, Z. (2007) Interactions between aroma compounds and whole mannoprotein isolated from *Saccharomyces cerevisiae* strains. *Food Chemistry* 100: 22-30.
- ◆ Comuzzo, P., Tat, L., Tonizzo, A., Battistutta, F. (2006) Yeast derivatives (extracts and autolysates) in winemaking: Release of volatile compounds and effects on wine aroma volatility. *Food Chemistry* 99: 217-230.
- ◆ Escot, S., Feuillat, M., Julien, A., Charpentier, C. (2002) Libération de polysaccharides d'intérêt par les levures oenologiques - Interactions de ces polysaccharides avec les polyphénols du vin. *Vinidea.net Wine Internet Technical Journal* 2: 1-7.