NEOSWEET

Hefeprodukt mit hohem Zellwandpolysaccharid-Gehalt,
sorgt für Volumen, Geschmeidigkeit und schützen die Farbe bei Rotweinen

MERKMALE

NEO SWEET ist ein Hefeprodukt, das aufgrund seines hohen Gehalts an Zellwandpolysacchariden selektiert wurde. Die Einzigartigkeit und die Leistungsfähigkeit von **NEO SWEET** sind auf die Eigenschaften der ursprünglichen Hefe zurückzuführen, sowie auf eine gute Kontrolle ihrer physiologischen Entwicklung vor ihrer Inaktivierung.

NEO SWEET sorgt legt sich bei Rotweinen um die Tannine, um sie abzurunden, und trägt erheblich zur Verminderung der Adstringenz bei. **NEO SWEET** eignet sich besonders zur Bereitung von Rotweinen, deren Volumen, Geschmeidigkeit hervorgehoben werden sollen und die Farbe zu schützen.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Freisetzung von Nährstoffen
- Hohe Reaktionsfreudigkeit mit Polyphenolen.
- Erheblich verminderte Wahrnehmung von Adstringenz.
- Sorgt für Empfindungen von Rundheit und Volumen am Gaumen.

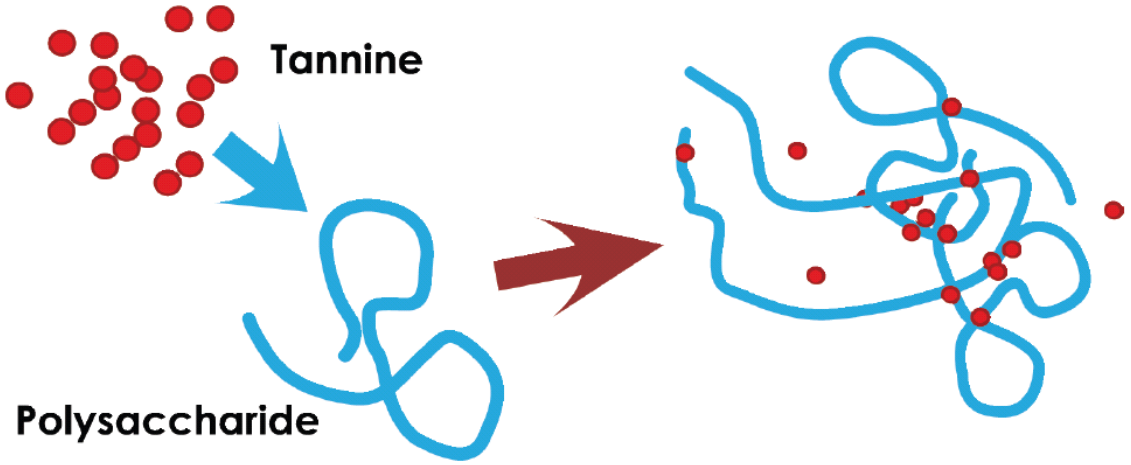

Abbildung: Mechanismus, mit dem sich die Polysaccharide, die aus der Hefezellwand stammen, um adstringierende Tannine legen.

ANWENDUNGSBEREICHE

Für die Rotweinbereitung empfohlen

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 15 bis 30 g/hl.

ANWENDUNG

NEO SWEET in die 10-fache Menge seines eigenen Gewichts an Wasser einstreuen.
Der Gesamtmenge, die behandelt werden soll, zugeben. Gut homogenisieren.

Sicherheitsvorkehrungen:
Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

1-kg-Sack – Karton mit 15 x 1 kg.
5-kg-Sack – Karton mit 3 x 5 kg.

LAGERUNG

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

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**