



NEO[®] CRISPY

Hefeprodukt mit einem hohen Gehalt an Aminosäuren und Peptiden mit Reduktionswirkung.



Schutz vor Oxidation

Bewahrung des
Frischepotenzials
von Weiß- und
Roséweinen

Begrenzung der
Braunfärbung



ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Frühzeitige Bewahrung der Aromastoffe.
- Schutz der Farbe vor oxidativer Entwicklung.
- Langlebigkeit der Aromenintensität.



DOSAGE

15 bis 30 g/hL.



VERPACKUNG



1 KG
5 KG



LAGERUNG

Nicht angebrochene, original verschlossene Packungen lichtgeschützt an einem trockenen Ort aufbewahren, der frei von Gerüchen ist. Frostfrei lagern. Angebrochene Packungen rasch aufbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.



NEO® CRISPY



GEBRAUCHSANWEISUNG

Achtung: NEO® CRISPY muss vor dem Gärstart auf den vorgeklärten Most gegeben werden.

NEO® CRISPY in einer Wasser- oder Mostmenge dispergieren, die dem 10-fachen seines Gewichts entspricht.

Zu dem zu behandelnden Gebinde geben. Gut durchmischen.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.



LOW SO₂-VERFAHREN

Voraussetzungen:

Sehr guter Gesundheitszustand unabdingbar

Perfekte Hygiene von der Ausrüstung für die Lese bis zum Keller

<p>1 TRAUBENANNAHME</p>	<p>KTS® FA</p>	<p>Wirksame Alternative zum biologischen Schutz. 15 bis 20 g/hL.</p>
<p>2 TANNINEINSATZ</p>	<p>VITANIL® VR</p>	<p>Starke Oxidationshemmung + Wirkung auf die Polyphenoloxidasen. 10 g/hL.</p>
<p>3 KALTE VORKLÄRUNG MITTELS SEDIMENTATION Enzymgabe Schönung</p>	<p>VIAZYM® CLARIF KTS® FLOT</p>	<p>Rasche Klärung: 1 bis 2 mL/hL. Kompaktes Trubdepot: 5 bis 20 cL/hL.</p>
<p>3' FLOTATION Enzymgabe Schönung</p>	<p>VIAZYM® FLOT KTS® FLOT</p>	<p>Förderung des Aufsteigens und eines kompakten Trubkuchens: 2 mL/hL. 5 bis 20 cL/hL.</p>
<p>4 ABZIEHEN</p>	<p>NEO® CRISPY</p>	<p>Vermeidung von Farbveränderungen und Schutz von Aromen und Frische. 30 g/hL.</p>
<p>5 ALKOHOLISCHE GÄRUNG Hefezusatz Nährstoffversorgung</p>	<p>VIALATTE FERM® R82 NUTRICELL® INITIAL</p>	<p>Sichere Vergärung: 20 g/hL. Zubereitung des Hefeansatzes, Gärsteuerung: 20 g/hL.</p>
<p>6 ENDVERGÄRUNG Tannineinsatz Stabilisierung</p>	<p>TANIRAISIN KTS® CONTROL</p>	<p>Struktur und Schutz des Weins: 5 g/hL. Mikrobiologische Stabilisierung: 3 bis 10 g/hL.</p>

ODER