HEFEPRODUKTE

NEO® NATURA

Native Hefeproteine

Feine und natürliche Weinschönung	Alternative zu tierischen Collagen	Allergenfrei

ÖNOLOGISCHE ZIELSETZUNGEN

- Natürliche Alternative zur Schönung auf tierischer Basis
- Entfernung der Polyphenole des Weins
- Verminderung der Bittertöne
- Verbesserung der Finesse der Weine
- Klärung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen

DOSAGE

Weiß- oder Roséweine: 0,5 g/hL bis 5 g/hL
Rotweine: 5 bis 30 g/hL
Gesetzlich zulässige maximale Dosage gemäß den in Europa geltenden gesetzlichen Vorschriften: 30 g/hL auf Weiß- und Roséweine, 60 g/hL auf Rotweine.

VERPACKUNG

500 G

LAGERUNG

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

GEBRAUCHSANWEISUNG

NEO® NATURA in einer Menge Wasser 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.

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.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

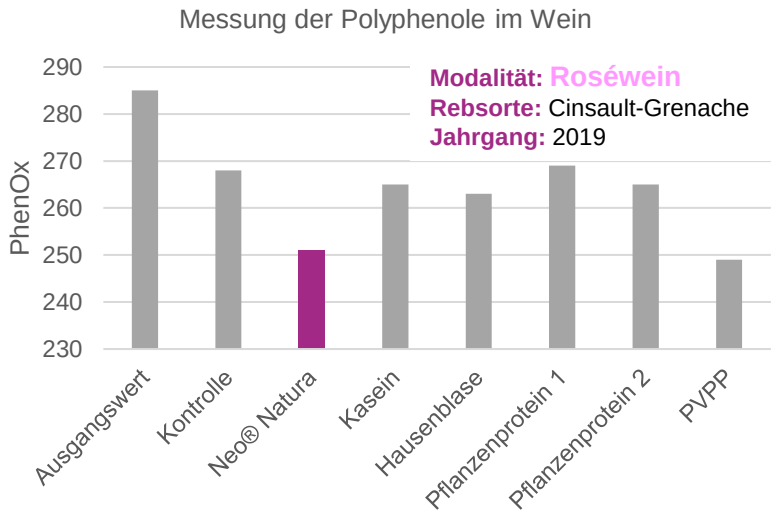
HEFEPRODUKTE

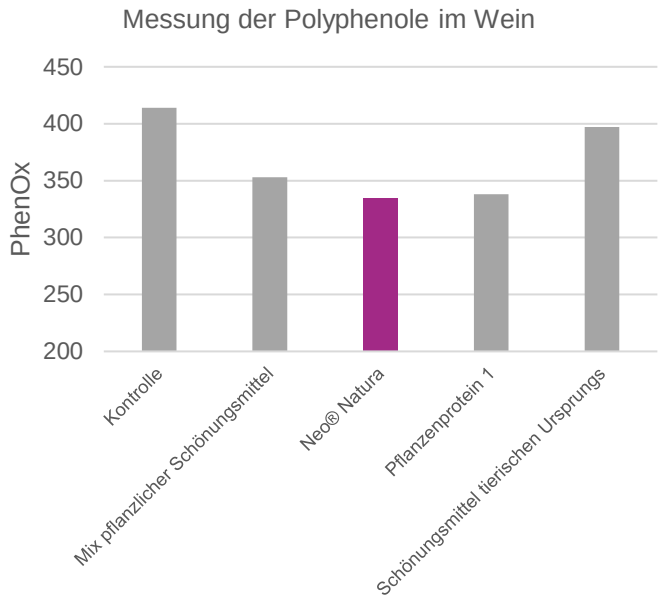
NEO® NATURA

VERSUCHSERGEBNISSE BEIM WEIN

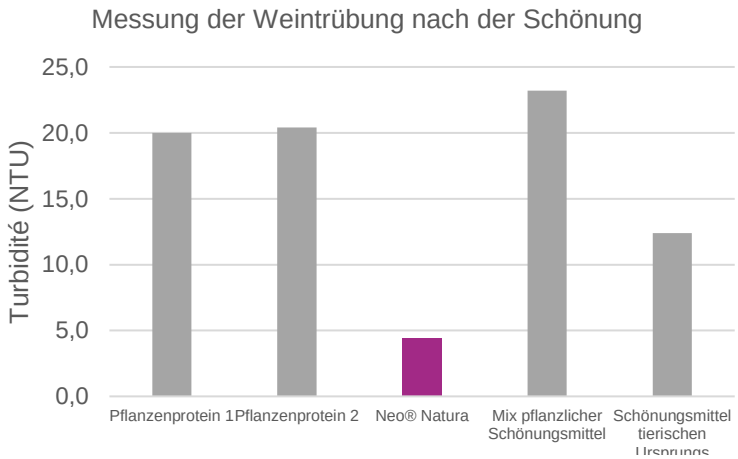
Modalität: Rotwein
Rebsorte: Malbec
Jahrgang: 2020

1. Auswirkung auf die Polyphenole





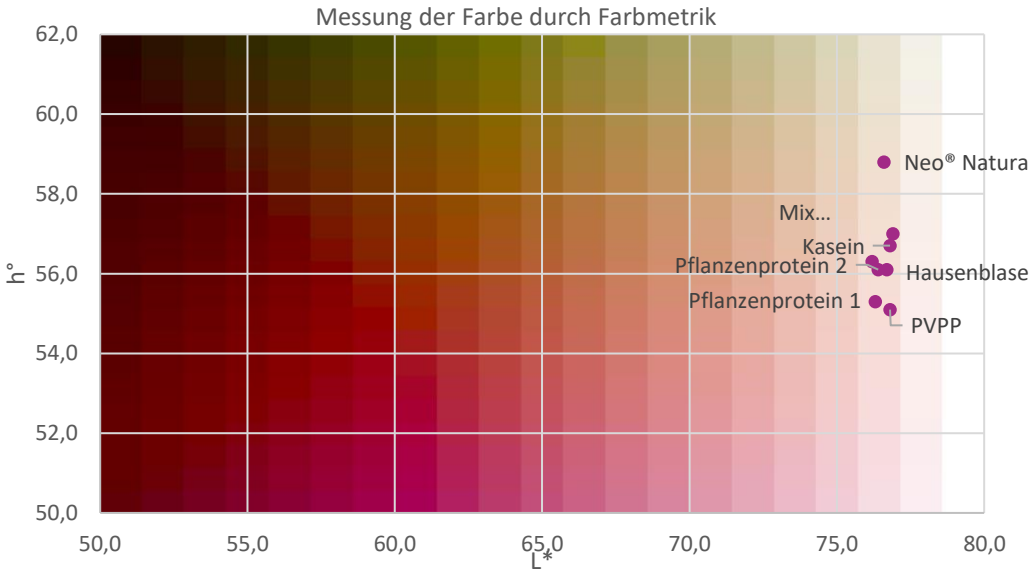
2. Auswirkung auf die Klärung



Modalität: Rotwein
Rebsorte: Cabernet Sauvignon
Jahrgang: 2020

Modalität: Weißwein
Rebsorte: Sauvignon Blanc
Jahrgang: 2020

3. Auswirkung auf die Farbe



Mit dem Schönungsmittel **NEO® NATURA** ließ sich die beste Auswirkung auf die Farbe erzielen, wodurch die Braunfärbung des Weins deutlich reduziert wurde.

Hinweis: Die Farben des Diagramms spiegeln nicht die Realität wider sondern veranschaulichen lediglich die Variationen.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30