



SCHÖNUNG WON WEINEN

**Innovative Alternative für die Schönung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen.
Granulierter Hefeproteinextrakt: Enthält keine als allergisch getesteten Verbindungen
Allergen.**

↓ PRODUKTBESCHREIBUNG

Hefe geht heutzutage über die Anwendung bei der Gärung hinaus und wird auch zur Schönung des Weines herangezogen. Dazu wird ein Wirkstoff, der sowohl äußerst innovativ als auch respektvoll gegenüber der natürlichen Önologie ist, verwendet.

FYNEO™, ein Hefeprotein, ist das Ergebnis von mehreren Jahren Forschungsarbeit, in Zusammenarbeit mit Richard Marchal von der Universität Reims Champagne-Ardenne. Dieses Protein hat exzellente Schönungseigenschaften, die der hohen Konzentration von großen Molekülkomponenten zu Grunde liegen.

FYNEO™ ist ein erstklassiges Klärprodukt, das die schnelle Sedimentation erleichtert.

FYNEO™ schönt Weine durch das Abbinden von strengen und bitteren Aromen, während das aromatische Profil erhalten bleibt.

FYNEO™ wird in granulierter Form geliefert um die Auflösung zu erleichtern.

FYNEO™ trägt auch zur Eiweißstabilität von Weinen bei und kann dazu beitragen, die Bentonitmenge zu reduzieren, um dies zu erreichen.

↓ ANWENDUNG

FYNEO™ Granulat in der 10-fachen Menge seines Gewichts an Wasser perfekt dispergieren, so dass keine Klümpchen zurückbleiben. Das Präparat sofort in das zu behandelnde Weinvolumen einrühren. Den Tank durch Umpumpen oder durch eine Schönungsverbindung gut homogenisieren. Dann sorgfältig abziehen, sobald sich der Bodensatz gut abgesetzt hat.

Bei Weißweinen empfiehlt es sich, önologische Tannine als Schönungsmittel zuzugeben, um eine schnellere Ausflockung zu erreichen.

Bereiten Sie die Formulierung niemals direkt im Wein zu. Lassen Sie die Zubereitung nicht stehen, nachdem sie in Lösung gebracht wurde.

↓ DOSIERUNG

- Für Weiß- und Rosewein: 2 bis 15 g/hL
- Für Rotweine: 5 bis 30 g/hL

Gesetzliche Höchstdosis von 30 g/hL auf Most und Weiß- oder Roséwein und 60 g/hL auf Rotwein.

↓ VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 500 g, 1 kg und 10 kg

In einem trockenen, geruchsfreien Raum bei 10 bis 25°C aufbewahren, vor Luft und Licht schützen.

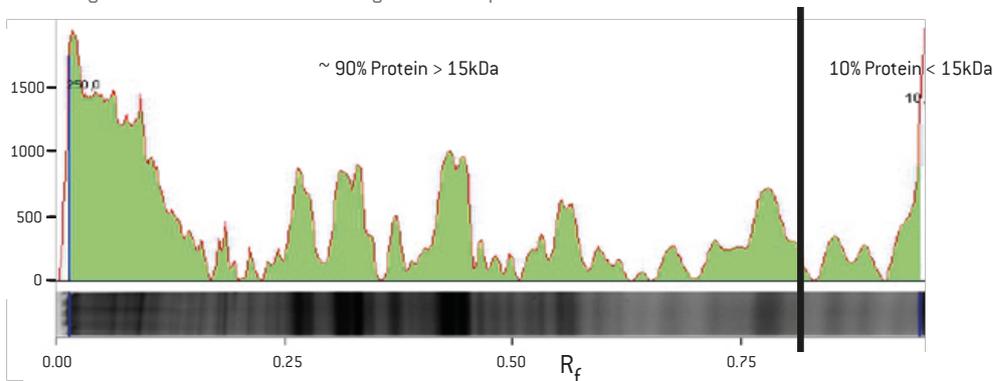
Zubereitet ist die Lösung innerhalb weniger Stunden zu verwenden.



CHARAKTERISTIKA

Die Hefeproteine haben die Eigenschaft, dass durch ihr Molekulargewicht und ihre spezifische Ladung, hervorragende Flockenbildung mit Kolloiden im Wein initialisiert wird, was den Wein klärt und stabilisiert. Der internationale önologische Kodex gibt folgende Eigenschaften an: Die Hefeproteine müssen mindestens aus 50% Proteinen des Trockengewichts bestehen, davon müssen 50% ein Molekulargewicht größer als 15 kDa besitzen. Das folgende „Densitogramm“ zeigt, dass **FYNEO™** diese Spezifikationen vollständig erfüllt, da 90% der Proteine ein Molekulargewicht über 15 kDa haben.

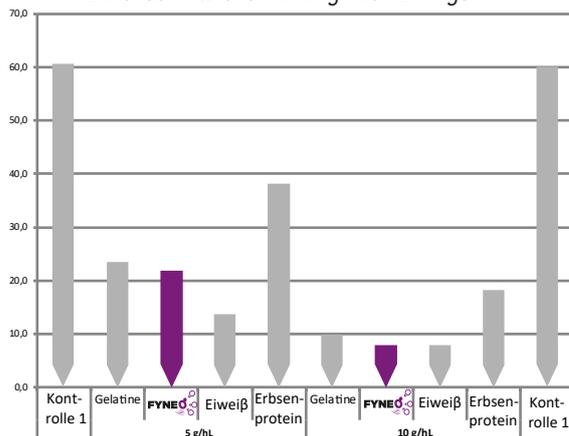
Gewichtsgrafik nach SDS-PAGE/ Silberfärbung nach Elektrophorese



VERSUCHSERGEBNISSE

Als Versuchswein wurde ein Rotwein (Merlot) aus Languedoc-Rousillon herangezogen.

Durchschnittliche Trübung nach 14 Tagen



Trübungsanalyse (in NTU) nach 14 Tagen
Schönung bei Umgebungstemperatur in
einem Labor.

Dieses Experiment zeigt, dass
Hefeproteinextrakte eine bessere oder
gleichwertige Klärung ermöglichen als
herkömmlichen Klebstoffen.

Sensorische Analyse nach 14 Tagen Schönung bei
Umgebungstemperatur in einem Labor
(Blindverkostung mit 6 Verkostern).

Hefeprotein schönen Weine indem Adstringenz und
Bitterkeit reduziert werden, während die
Aromaqualität erhalten bleibt.

