

EXGRAPE PEP

TANNINE

100 % Traubenkerne. Tannine für den Weinausbau, von großer Reinheit, Auszug aus Kernen von weißen Trauben. Das Präparat wurde insbesondere aufgrund seiner Fähigkeit ausgewählt, Most und Wein gegen Oxydation zu schützen, und ihnen gleichzeitig Struktur und nachhaltige Länge zu verleihen.

↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

EXGRAPE PEP besteht aus Tanninen mit geringem Molekulargewicht, die für ihre starke antioxydative Wirkung bekannt sind. Sie sind anpassungsfähig und verleihen dem Wein eine schöne Struktur.

EXGRAPE PEP erhält die organoleptische Frische, indem es die Moste und Weine gegen Oxydation schützt (Weinausbau in Holz, Mikrooxygenation...).

↘ DURCHFÜHRUNG

1 kg **EXGRAPE PEP** pro 10 Liter Wein oder Most auflösen. Anschließend die Lösung vorzugsweise während einer Remontage (Überschwallverfahren) einmischen, um eine homogene Verteilung des Gemisches zu gewährleisten.

Wir empfehlen die Zugabe von **EXGRAPE PEP** zwei Wochen vor Schönung des Weines oder vor der Flaschenabfüllung.

↘ DOSAGE

- Zum Schutz des Mostes vor Oxydation: 2 bis 5 g/hl
- Zum Erhalt der organoleptischen Qualitäten von Weiß-, Rosé- und Rotweinen: 2 bis 20 g/hl
- Zur Verbesserung der Struktur des Weines : 2 bis 5 g/hl

↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

500 g

Bitte an einem trockenen, gut gelüfteten, geruchsfreien Ort bei einer Temperatur unter 25 °C lagern.

Bitte vor dem optimalen Verbrauchsdatum verwenden, das auf der Verpackung angegeben ist.