

# FRESHPROTECT

## KLÄRUNG - STABILISIERUNG

Komplex auf der Grundlage von PVPP, Bentonit, Cellulose und Gummiarabikum.

### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

**FRESHPROTECT** wurde speziell für den Einsatz in Mosten und Weinen entwickelt.

Diese Zubereitung wird verwendet:

- Bei Mosten, die sich anfällig zeigen für die Oxidation
- Bei oxidierten Weißweinen. **FRESHPROTECT** ermöglicht somit eine Beseitigung der Braunfärbung, die für die visuelle Fehlstellung der oxidierten Weißweine verantwortlich ist.

Bei Mosten wie bei Weinen verringert das vorhandene und mit der Cellulose verbundene PVPP maßgeblich die bittere und krautige Note.

### ANWENDUNG

**FRESHPROTECT** in einer zehnfachen Menge an kaltem Wasser unter Rühren auflösen.

Eine Stunde lang ruhen lassen, durchmischen und mithilfe eines Anschlussstückes dem Most oder Wein untermischen.

### DOSIERUNG

Bei Most oder Weiß- oder Roséweinen:

- 20 bis 100 g/hL

Die zu verwendende Menge variiert je nach Oxidationsgrad des Mostes oder des Weines oder ihrem Gesundheitszustand.

Bei den Weinen empfehlen wir vorab die Durchführung von Labortests.

### VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- 1 kg, 5 kg, 20 kg

An einem trockenen, gut gelüfteten, geruchsfreien Ort lagern, bei einer Temperatur zwischen 5 und 25 °C. Einmal geöffnet, muss das Produkt schnell aufgebraucht werden.