



WEINBEHANDLUNG

Eine innovative und natürliche Alternative um Weiß-, Rosé- und Rotweine zu schön.
Granulierte Hefeproteine. Enthält keine allergenen Substanzen in Abstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011.

↓ 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 Schönungeigenschaften, die der hohen Konzentration von großen Molekülkomponenten zu Grunde liegen.

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

FYNEO schön 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.

↓ ANWENDUNG

FYNEO in 10facher Wassermenge auflösen. Diese Lösung in den zu behandelnden Wein begeben.

Den Tank mit Rührwerk oder durch Umpumpen gut durchmischen. Nach dem Absetzen den klaren Wein abziehen. Önologische Tannine können als Hilfsmittel zur Schönung verwendet werden um die Ausflockung zu beschleunigen. Das Granulat NIE direkt in den Wein einmischen.

↓ DOSIERUNG

Für Weiß- und Rosewein: 5 bis 15 g/hl

Für Rotweine: 5 bis 30 g/hl

Die gesetzliche Höchstmenge laut aktuell in Kraft befindlicher Verordnung (EG) 606/2009 beträgt 30 g/hl für Moste, Weiß- und Roseweine und 60 g/hl für Rotwein.

↓ VERPACKUNG UND LAGERUNG

500 g und 1 kg

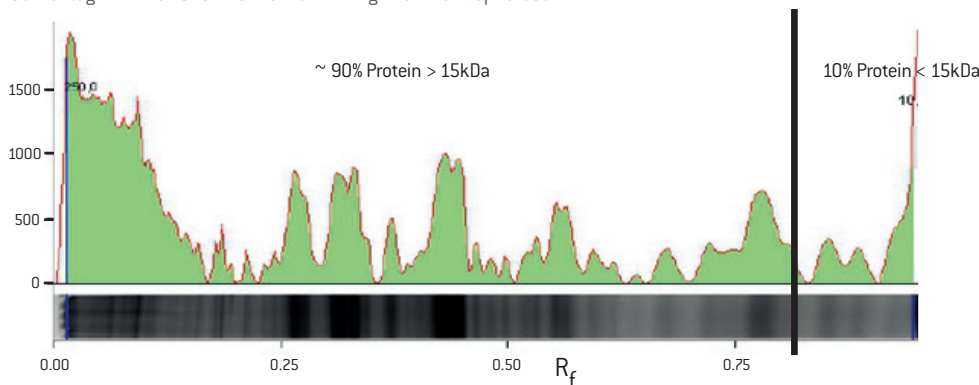
An einem trockenem, geruchsfreien Ort zwischen 10 und 25° ohne Licht- und Lufteinfluss aufbewahren. Eine vorbereitete Lösung muss innerhalb eines Tages verbraucht werden.



CHARAKTERISTIKA

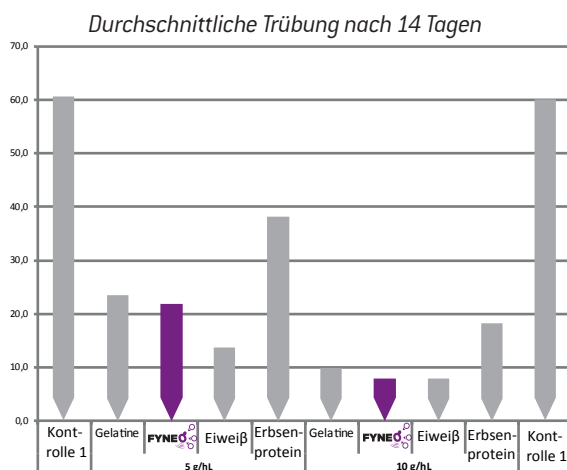
Die Hefeproteine haben die Eigenschaft, dass durch ihr Molekulargewicht und ihre spezifische Ladung, hervorragende Flockenbildung mit Kolloiden im Wein initialisiert wird, was den Wein klärt und stabilisiert. Der internationale önologische Kodex gibt folgende Eigenschaften an: Die Hefeproteine müssen 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.



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

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.

