

# NETAROM

## BEHANDLUNGSMITTEL

Weinbehandlungsmittel auf der Basis von inaktivierten Hefen, zur Entfernung von reduktiven Noten.

### ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

**NETAROM** ermöglicht innerhalb einer nur kurzen Kontaktzeit, verschiedene Schwefelverbindungen zu absorbieren (Schwefelwasserstoff, Methanethiol...), die für reduktive Noten verantwortlich sind.

Durch die vorhandenen Polysaccharide verbessert **NETAROM** bei Weiß- und Rotweinen das Volumen und die Komplexität am Gaumen.

### ANWENDUNG

Man gibt **NETAROM** zu, wenn die Reduktion festgestellt wird (am Ende der alkoholischen Gärung oder der Milchsäuregärung), und zwar in Rotweine ebenso wie in Weißweine.

Die erforderliche Menge an **NETAROM** in der 4- bis 5-fachen Menge an Wein suspendieren.

Die Suspension wird dem Wein zugegeben und eingemischt, ohne Luft einzumischen. Einmal am Tag, aufrühren um das Produkt in Schwebelage zu halten.

Wir empfehlen Ihnen, den Wein einmal am Tag zu verkosten (kurz vor dem aufrühren), um beurteilen zu können, ob die Behandlung beendet werden kann (die ersten Ergebnisse kann man nach 3 Kontakttagen bemerken; maximal 5 Tage).

Es wird davon abgeraten, den SO<sub>2</sub>-Gehalt während der Behandlung zu erhöhen.

Sofort nach Beendigung der Behandlung und nach dem Absetzen von **NETAROM** wird der Wein unverzüglich vom Trüb abgezogen.

### DOSIERUNG

- 20 bis 40 g/hL. Je nach Vorversuchsergebnis.

### VERPACKUNG UND AUFBEWAHRUNG

- In Packungen zu 1 kg

An einem trockenen, gut belüfteten, geruchsneutralen Ort bei einer Temperatur zwischen 5 und 25°C aufbewahren. Ist die Suspension einmal zubereitet, muss sie noch am selben Tag verwendet werden.