



OENOFINE® NATURE

Präparat auf Basis von inaktivierten Hefen, pflanzlichem Eiweiß (Patatin & Erbsen) und Calciumbentonit zur Schönung von Most und Wein.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellervirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung Nr. (EU) 2019/934.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Dank der einzigartigen Formulierung von OENOFINE® NATURE können Phenolverbindungen aus dem Most oder aus dem Wein beseitigt werden, um eine bessere Farbstabilität zu erlangen und vor einer Oxidation zu schützen, zugleich wird das Aromenpotential geschont.

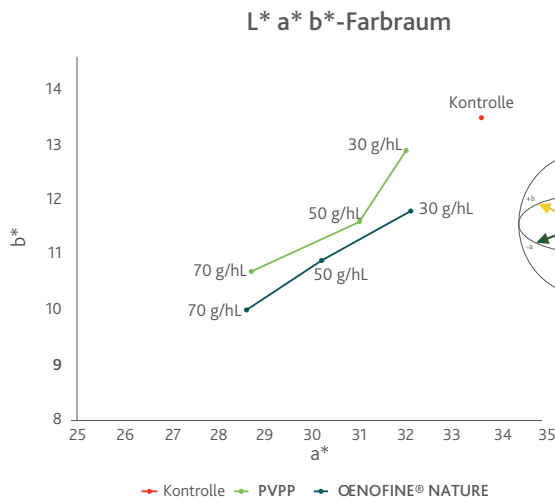
- **Pflanzliche Eiweiße**, die speziell aufgrund ihrer hohen **Reaktivität gegenüber Phenolverbindungen selektiert wurden**.
- **Inaktivierte Hefen** zur Behandlung von Bittertönen und zur Verfeinerung von Weinen.
- Natürliches **Calciumbentonit** mit einem hohen Vermögen, sich kompakt abzusetzen, um den Abstich zu erleichtern.

OENOFINE® NATURE ist eine Alternativlösung für PVPP.

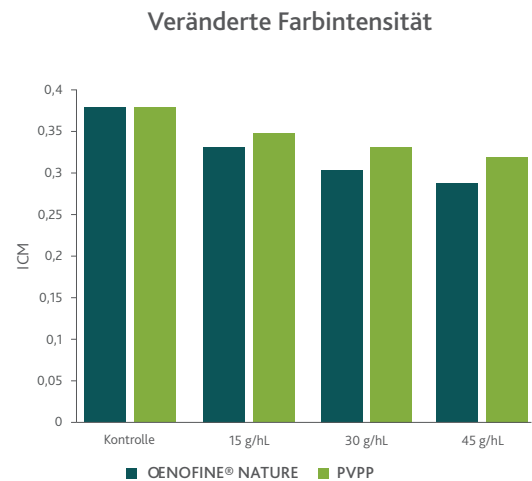
VERSUCHSERGEBNISSE

OENOFINE® NATURE ermöglicht ähnlich wie PVPP die Schönung von Most oder Wein, indem es gegen die Verbindungen wirkt, die für die Oxidation und für Bittertöne verantwortlich sind.

OENOFINE® NATURE kann die Farbintensität dank seiner hohen Reaktivität gegenüber phenolischen Verbindungen deutlich reduzieren.



Schönungsversuch mit einem Rosémost. Alkoholgehalt 12,9% Vol., pH-Wert 3,47, Gesamtsäure 5,85 g/L Weinsäure.



Schönungsversuch mit einem Weißwein (Chardonnay). Alkoholgehalt 13,5% Vol., pH-Wert 3,57, Gesamtsäure 5,85 g/L Weinsäure.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Pulver Farbe beige

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 15 Blei (ppm) < 5
Arsen (ppm) < 3 Quecksilber (ppm) < 1

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Die Behandlung kann zu jedem Zeitpunkt der Weinbereitung sowohl im Most als auch im Wein stattfinden.
- Die Behandlung ist umso wirksamer, je besser zuvor geklärt wurde (enzymierter Most, abgestochener Wein).
- **OENOFINE® NATURE** führt zu keiner Überschönung, auch nicht in sehr hohen Dosierungen.

DOSIERUNG

- Weiß- und Rosémoste: 15 bis 50 g/hL.
 - Weiß- und Roséweine: 10 bis 40 g/hL.
- EU-Gesetzgebung: gesetzliche Höchstmenge 80 g/hL.

ANWENDUNG

OENOFINE® NATURE unter ständigem Rühren im 10-fachen seines eigenen Gewichts an Wasser auflösen.

Es wird empfohlen, die Lösung vor der Zugabe 1 Stunde lang vorquellen zu lassen.

Das Präparat kann dem Most vor oder während der Gärung zugegeben werden, unter kräftigem Mischen, damit sich das Mittel schnell und gleichmäßig verteilt.

Bei einer Zugabe in den Wein wird empfohlen, 15 bis 30 Minuten lang langsam weiter zu rühren, um eine optimale Wirkung des Präparats zu erzielen.

Die so zubereitete **OENOFINE® NATURE**-Lösung muss noch am selben Tag verwendet werden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen an einem trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

1-kg und 5-kg-Sack.

