



Solutions for wine making

Aroma Protect

Inaktivierte Hefen, natürlich angereichert mit Aminoschwefelsäure (Cysteine, NAC, Glutathion).

Aroma Protect ist ein Aktivator der zweiten Generation. Ideal für die Bewahrung des Fruchtaromas.: schützt die Aromen von Weisswein und Rosé.

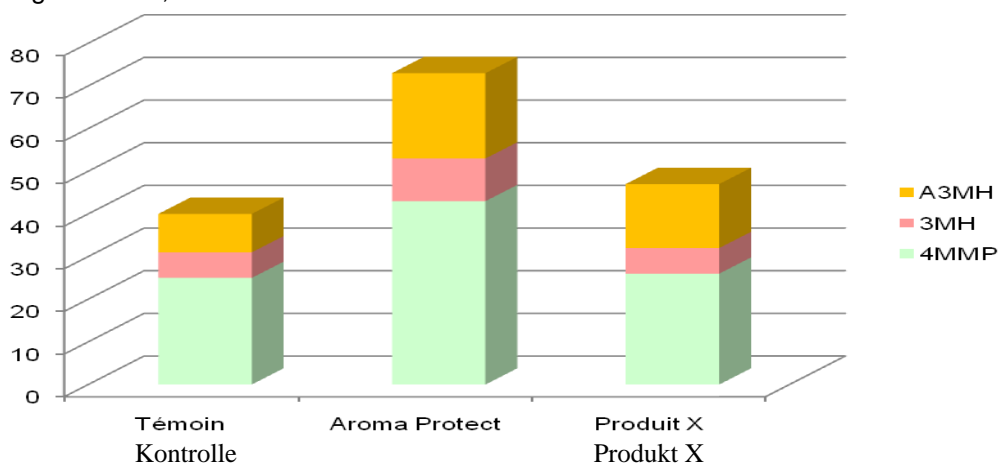
ÖNOLOGISCHE VORTEILE

> Durch seinen hohen Gehalt von Reduktionskomponenten, schützt **Aroma Protect** die Aromen von Weisswein und Rosé vor Oxidation.

> **Aroma Protect** reichert nicht nur den Most mit Glutathion an, er ist ebenso ein Vorläufer von Glutathion.

> **Aroma Protect** besitzt einen hohen Reduktionsgehalt zum Schutz der Aromen.

Abb.1 : Konzentration von flüchtigen Thiolen, Ende AG für 2 Vergleiche.
Most Sauvignon blanc, 2007.



DOSIERUNG

> Dosierung 30 g/hL, kombiniert mit einem Gärungsaktivator, denn die Hefe gibt das Glutathion wieder völlig zurück, wenn sie nicht unter Stickstoffmangel leidet. → um den natürlichen GSH im Most zu erhalten, sollte der assimilierbare Stickstoff im Most kontrolliert und eventuell korrigiert werden
Gesetzlich zugelassene Dosis in en Europa : 40 g/hL

ANWENDUNG

> Zugabe am Ende der AG (alk. Gärung), vor d=1000

VERPACKUNG

> 1kg Beutel- Karton 10 kg

AUFBEWAHRUNG

> In seiner hermetisch verschlossenen Originalverpackung kühl lagern. Schneller Verbrauch von angefangenen Paketen.

