

# RePrise™ BIO

## Aroma- und Farbschutz beim Weinausbau



**RePrise™ BIO** ist eine neuartige inaktive Hefe, speziell entwickelt für den Ausbau von Wein sowie für die Behandlung von Altweinen. Sie wird ausschließlich auf Basis von natürlichen Rohstoffen der biozertifizierten Landwirtschaft hergestellt und enthält keine bekannten Allergene.

**RePrise™ BIO** maximiert und erhält die Frische aller Weine.

**RePrise™ BIO** ist reich an natürlich gewonnenen Polysacchariden und Polypeptiden. Sie sind die funktionellen Gruppen, die als Antioxidans, zur Harmonisierung von Phenolen, zur Farbstabilisierung von Rotweinen oder zur Auffrischung von Altweinen dienen. Sie verfügen zum einen über reduzierende, adsorbierende als auch ergänzende Eigenschaften bei der Behandlung in Weinen. Als weiterer Vorteil fügt **RePrise™ BIO** aufgrund der natürlichen Herstellung dem Wein keinen eigenen hefeartigen Geschmack zu.

Mit Inkrafttreten der Verordnung (EU) 2019/934 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 hinsichtlich der zugelassenen oenologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, sind inaktivierte Hefen jetzt auch als Behandlungsmittel für Wein und alle anderen Weinkategorien zugelassen.

### Neue Anwendungen für Weinbereiter

- ▶ Einsatz als natürliches Antioxidans beim Weinausbau.
- ▶ Einsparung von Gesamt SO<sub>2</sub> nach Stabilisierung.
- ▶ Sie fördern den Farb- und Aromaschutz des Weines während des Weinausbaus ohne SO<sub>2</sub>.
- ▶ Verstärkung der Farbstabilisation und Harmonisierung des Phenolgehaltes bei Rotweinen.
- ▶ Schutz vor zu schneller Alterung.
- ▶ Zur Auffrischung von Altweinen hervorragend geeignet

### Eigenschaften von RePrise™ BIO

- ▶ Der natürlich vorhandene, hohe Gehalt an Polypeptiden sorgt für einen langanhaltenden Schutz der vorhandenen Aromastoffe und ermöglicht somit stabilere Weine.
- ▶ Die Peptide fördern die Farbstabilisierung beim Rotweinausbau.
- ▶ Die natürlichen Peptide und Hefeproteine harmonisieren den Phenoleindruck im Wein und erhöhen das positive Mundgefühl.
- ▶ Mehr Komplexität und Geschmacksfülle.
- ▶ Bringt Frische und Eleganz zurück.



### Haben Sie Fragen?

Dann kontaktieren Sie unsere 2B Experten:  
 Tel.: +49 7667-96690-50  
 Fax: +49 7667-96690-51  
 Email: info@2BFermControl.com

**Wir beraten Sie individuell und kompetent.**

IHR PARTNER VOR ORT

