



THE POWER OF NATURE®



FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE



- ✓ multifunktional
- ✓ effizient
- ✓ nachhaltig

RePrise™ BIO Hefeschönung

Hauptanwendung

- ▶ Natürliches Antioxidans
- ▶ Farb- und Aromaschutz während des Weinausbaus ohne SO₂
- ▶ Verstärkung der Farbstabilisation und Harmonisierung des Phenolgehaltes bei Rotwein
- ▶ Einsparung von Gesamt-SO₂ nach Stabilisierung
- ▶ Schutz vor zu schneller Alterung
- ▶ Auffrischung von Altweinen

RePrise™ BIO

Aroma- und Farbschutz beim Weinausbau



RePrise™ BIO

Gebindeeinheiten:
1 kg / 5 kg

Inhaltsstoffe:
Bio-zertifizierte,
inaktivierte Hefe



DE-ÖKO-003

100%
vegetarisch & vegan
frei von bekannten Allergenen



Ihr **2B** Partner vor Ort



Tel.: +49 7667-96690-50
E-Mail: info@2BFermControl.com
Web: www.2BFermControl.com

www.2BFermControl.com

© 2B FermControl 07/2024 – Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. (D)

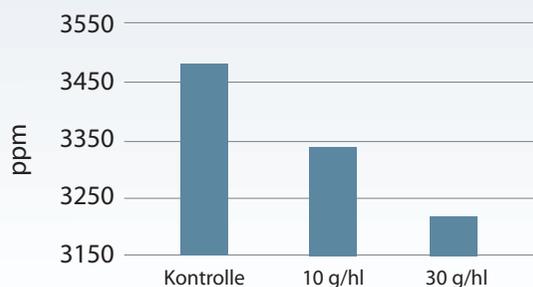


www.2BFermControl.com

Eigenschaften

- ▶ Natürlicher, hoher Gehalt an Polypeptiden (z. B. Glutathion) für langanhaltenden Schutz der vorhandenen Aromastoffe und stabilere Weine.
- ▶ Schützt den natürlichen Geschmack und die Farbe.
- ▶ Peptide fördern die Farbstabilisierung beim Rotweinausbau.
- ▶ Natürliche Peptide und Hefeproteine harmonisieren den Phenoleindruck im Wein und erhöhen das positive Mundgefühl.
- ▶ Mehr Komplexität und Geschmacksfülle.
- ▶ Bringt Frische und Eleganz zurück.
- ▶ Erhöht das natürliche Redoxpotential.
- ▶ Austausch von überreduktiver Hefe durch frische Hefe.

Kondensierte Polyphenole



Dosierung

ANWENDUNGSBEREICHE	DOSIERUNG
Verwendung als Antioxidans in Weißwein	20 – 30 g/hl
Verwendung als Antioxidans in Rotwein	15 – 20 g/hl
Phenol-Harmonisierung bei Weißwein	10 – 20 g/hl
Phenol-Harmonisierung bei Rotwein	15 – 25 g/hl
Entwicklung und Schutz von Farbe sowie Geschmack	20 – 30 g/hl
Auffrischung gealterter Weine	> 25 g/hl
Auffrischung sehr alter Weine	30 – 40 g/hl

Weißwein nach Auffrischung



links:
Kontrolle

rechts:
30 g/hl RePrise™ BIO

© 2B FermControl GmbH · 2024

Praktische Anwendung

- ▶ Vollständiges Auflösen der hier angegebenen Menge RePrise™ BIO in Wein:
-> 1 kg in 10 Litern Wein.
- ▶ Bei Zugabe in Wein, bitte auf sehr gute Verteilung achten. Gegebenenfalls Wein vorsichtig umrühren oder umpumpen.
- ▶ Die Kontaktzeit sollte mindestens 1 – 2 Std. betragen, eine maximale Kontaktzeit von 6 Monaten sollte nicht überschritten werden.
- ▶ Mehrmalige (sequenzielle) Zugaben sind möglich.
- ▶ Die Abtrennung von möglichem Schönungstrub sollte spätestens nach 3 Tagen entweder durch Kieselgur, Crossflow oder Schichtenfiltration mit einer nominalen Abscheiderate von 3µ erfolgen.
- ▶ Zur Ermittlung der korrekten Dosage empfehlen wir einen Vorversuch im Labor.