

GLÖSMANN Rohstoffe
 Import GmbH
 Knolling 10 A-3261 Steinakirchen/F.
 Tel.07488/76617; Fax.07488/76967
 E-Mail: office@gloesmann-rohstoffe.at
 www.gloesmann-rohstoffe.at



Solutions for wine making

Natur'Fine® - Natur'Fine® Prestige

Hochgereinigte, spezifische Heferinden- und pektolytische Enzympräparate

Diese 100% natürlichen Produkte ohne Allergene dienen der Schönung von Qualitätsweinen für Rot und Weiss. Diese Präparate aus Heferinden und gereinigten Klärungsenzyme vernichten durch Sedimentation Trübungssubstanzen und unerwünschte Stoffe im Wein. Die eigentlichen Weinqualitäten werden verbessert. Der Wein wird somit reiner, klarer, gefälliger und harmonischer. Tanninüberschüsse bei Rotweinen werden abgeschwächt und somit eine bessere Farbstabilität erzielt. Natur'Fine und Natur'Fine Prestige ziehen ihre Eigenschaften aus der Beobachtung der Hefeschönung und erneuern und verbessern somit das Konzept der Schönung.

ÖNOLOGISCHE VORTEILE

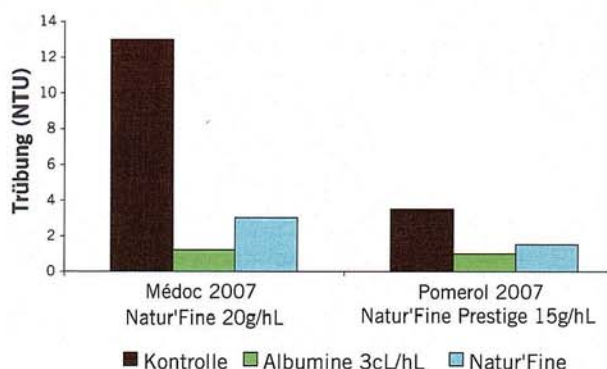
> Anwendung:

Schönung der Weine.

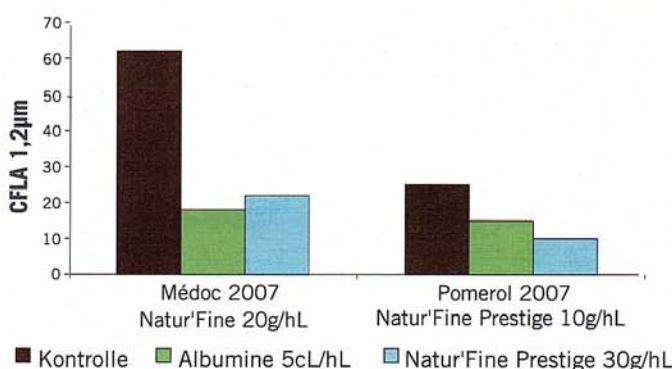
> Benutzung bei Rotwein:

Die Filtrierbarkeit und der kolloidale Zustand der Weine werden mit den Filterkriterien Lamothe-Abiet (CFLA) gemessen und die visuellen Aspekte mit Hilfe der Trübung. Der Probewein zeigt eine schlechte Messung (CFLA > 20) und eine unzureichende Trübung (> 3 NTU). Die Behandlung mit Natur'Fine verzeichnen eine Messung unter 20 und für die Trübung unter 3. Natur'Fine und Natur'Fine Prestige verbessern eindeutig den visuellen Aspekt des Weines wie seine Filtrierbarkeit, somit werden die Weine schonend für die Flaschenabfüllung vorbereitet.

BESEITIGUNG VON UNERWÜNSCHTEN STOFFEN



FILTERKRITERIEN LAMOTHE ABIET - FILTRIERBARKEIT DER WEINE



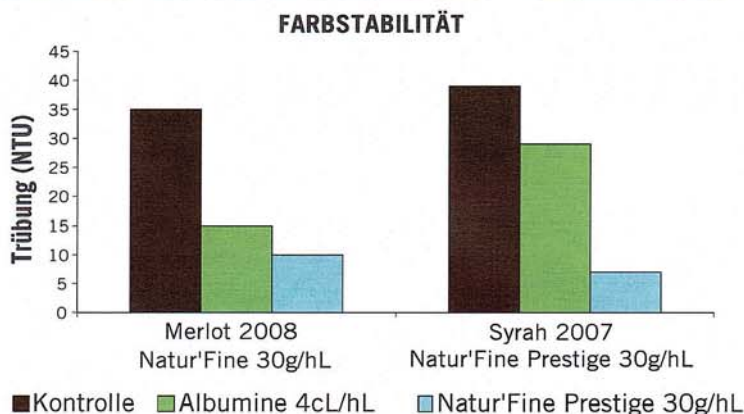
GLÖSMANN Rohstoffe
 Import GmbH
 Knolling 10 A-3261 Steinakirchen/F.
 Tel.07488/76617; Fax.07488/76967
 E-Mail: office@gloesmann-rohstoffe.at
 www.gloesmann-rohstoffe.at



Solutions for wine making

> Farbstabilität:

Natur'Fine Prestige und Natur'Fine bewirken eine gute Farbstabilität. (Test Farbstabilität): Ziel NTU < 10) Siehe Abbildung.



> Verbesserung der mikrobiologischen Eigenschaften:

Pinot Noir 2007	Gehalt <i>Brettanomyzine</i>	Médoc 2007	Gehalt <i>Brettanomyzine</i>
Zeuge	2.10E ³ UFC/mL	Wein nach Abstich Albumin	1 UFC/10 mL
Eiweiss	5.10E ¹ UFC/mL	Wein nach Abstich Natur'Fine	1 UFC/10 mL
Natur'Fine Prestige	1 UFC/10 mL	Hefen Albumin	2.1.10E ³ UFC/mL
		Hefen Natur'Fine	1,7.10E ³ UFC/mL

Man kann eine bedeutende Verminderung von Mikroorganismen bei der Schönong verzeichnen.

> Verkostung:

Die Verkoster sind sich einig, Natur'Fine und Natur'Fine Prestige verbessern bedeutend die organoleptischen Eigenschaften des Weins und bringen aromatische Finesse und Weichheit.

> Benutzung für Weisswein:

Natur'Fine Prestige dient der Behandlung von grossen Weissweinen. Eine Dosis zwischen 5 – 10 g/hl vernichtet unerwünschte Substanzen und bringt Weichheit in den Wein.

DOSIERUNG

> 5 – 40 g/hl, gesetzliche zugelassene max. Dosis in Europa: 40 g/hl. Schönungsversuche sind unumgänglich. Bestimmbare Dosis auf Anraten Ihres Önologen oder nach Versuchen im Labor.

ANWENDUNG

> Lösen Sie Natur'Fine in 5 – 10 facher Menge Wasser auf. Nach Zugabe, homogenisieren Sie dieses Gemisch durch Umpumpen in den Tanks oder Batonnage in den Fässern.

VERPACKUNG

> 1kg Beutel oder Karton 10 kg.

AUFBEWAHRUNG

> In seiner Originalverpackung kühl und trocken aufbewahren. Nach Öffnung schneller Verbrauch der geöffneten Pakete.

