



Friss-gyümölcsös rozébor



VinProtect

15 g/hl

Oxidáció- és aromavédelem, gyümölcsvédelem, SO₂-bevétel csökkentése, védelem a nemkívánatos mikroorganizmusok ellen;

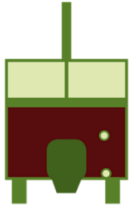
Trenolin® Rosé

3ml/hl

Különleges pektináz a pektin gyors lebontásához és a gyümölcsök optimális állapotának megőrzéséhez a színanyag- és polifenolbevétel csökkentése mellett.



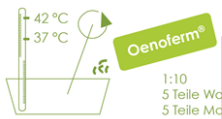
A kontaktidő függ: fajtaválasztás, fiziológiai érettség, árnyék/napfény, szüret és feldolgozás technikai feltételei, kontakt a cefrével.



Litofresh Rosé

10-80 ml/hl

A zavaró tanninok célzott és korai eltávolítása a mustból a gyümölcsös, friss és aromákban gazdag borok előállítása érdekében.



Oenoferm® Pink

20-30g/hl

Oenoferm® Pink a modern, száraz rozé borhoz, intenzív gyümölcsökkel, a virágos aromák és a finom fűszeresség támogatására.

Oenoferm® X-thiol a világos színű, citrus gyümölcsös, fehérhúsú gyümölcsök, valamint egzotikus trópusi gyümölcsök ízjegyeivel rendelkező rozéborok készítéséhez



Oenoferm® X-thiol

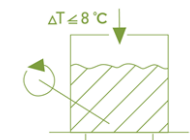
20-30g/hl



VitaDrive®

15-20 g/hl

Biológiai tápanyag az élesztő rehidratálásához, védi és stimulálja az élesztőt, és növeli az élesztő "fittségét" az erjedéshez (aminosavakat, ásványi anyagokat, vitaminokat tartalmaz).



Vitamom® Liquid

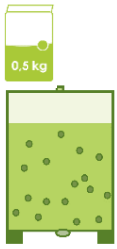
30 ml/hl

Folyékony - egyszerű - folyamatos!

Az aromák és gyümölcsészterek képződésének fokozása érdekében használjon **Vitamom® Liquid**-et 30 ml/literenként az erjedés kezdetétől kezdve (pl. 10 erjedési nap összesen 300 ml/liternek felel meg), az erjedés vége felé csökkentse a napi adagot.



Friss-gyümölcsös rozébor



FermoBent®

150-250 g/hl

A termolabilis fehérje korai csökkentése már a mustban (a későbbi borkezelés csökkentése, a borban lévő makacs stabilizálás megoldása), a fehérje és a szennyeződések szelektív adszorpciója, a belső felület növelése, rendkívül alacsony vastartalom, a kevesebb SO₂ bevitel és a stabilabb borok érdekében.

**eBois®
Macaron**

50-200 g/hl

eBois® Macaron Gyümölcsösség, volumen és frissesség kiemelésére.

**Trenolin®
Bouquet PLUS**

5-10 ml/hl

Használja a befejező erjesztési fázisban az illat- és íz szempontjából fontos terpénalkoholok felszabadítására, a teljes aromapotenciál feltárása érdekében.

Kadifit

10 g/hl

Töltse tele a tartályt, hagyja teljesen leülepedni, engedje le és kéntelenítse **Kadifit**-tel.

SensoVin®

10-25 g/hl

Korai töltés vagy tannin jelenléte esetén, adagolás a tannintartalomtól függően;
A gyümölcsösség és a frissesség érzékszervi harmonizálására és stabilizálására.

SweetGum

50-150 ml/hl

A borok töltés előtti harmonizációjához, különösen jól szűrhető (0,45 µm-es szűréssel), a stabilizáló hatás mellett a borok megőrzik a gyümölcsös stílust és a fogyasztás élvezeti értéke megnő.

**Metavin®
Opti**

10 g/hl

A borok telítési hőmérsékletének meghatározása, a borok jellegétől függően - a stabilizálási módszer kiválasztása

