



# THE POWER OF NATURE<sup>®</sup>

## RePrise™ BIO Hefeschönung

### Hauptanwendung

- ▶ Natürliches Antioxidans
- ▶ Farb- und Aromaschutz während des Weinausbaus ohne SO<sub>2</sub>
- ▶ Verstärkung der Farbstabilisation und Harmonisierung des Phenolgehaltes bei Rotwein
- ▶ Einsparung von Gesamt-SO<sub>2</sub> nach Stabilisierung
- ▶ Schutz vor zu schneller Alterung
- ▶ Auffrischung von Altweinen

Ihr **2B** Partner vor Ort



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

www.2B**FermControl**.com



FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

## RePrise™ BIO

### Aroma- und Farbschutz beim Weinausbau



© 2B FermControl 06/2022 – Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. (D)

Neu von 2B: Farb- und Aromaschutz



## RePrise™ BIO

Gebindeeinheiten:  
**1 kg / 5 kg**



DE-ÖKO-003



www.2B**FermControl**.com

## Eigenschaften

### Aroma- und Farbschutz beim Weinausbau

- ▶ Der natürliche, hohe Gehalt an Polypeptiden (z.B. Glutathion) sorgt für einen langanhaltenden Schutz der vorhandenen Aromastoffe und ermöglicht somit stabilere Weine.
- ▶ Schützt den natürlichen Geschmack und die Farbe.
- ▶ 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.
- ▶ Erhöht das natürliche Redoxpotential.
- ▶ Austausch von überreduktiver Hefe durch frische Hefe.

## 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 alten Weine	30 – 40 g/hl

### Weißwein nach Auffrischung



links:  
Kontrolle

rechts:  
30 g/hl RePrise™ BIO

## 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 ist der Wein vorsichtig zu rühren oder umzupumpen.
- ▶ Die Kontaktzeit sollte mindestens 1 – 2 Std. betragen, eine maximale Kontaktzeit von 6 Monaten sollte nicht überschritten werden.
- ▶ Auch die mehrmalige (sequenzielle) Zugabe ist 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.