



Natürlicher Farb- und Aromaschutz



RePrise™ BIO

Gebindeeinheiten: 1 kg / 5 kg

Inhaltsstoffe: Bio-zertifizierte, inaktivierte Hefe



100% vegetarisch & vegan frei von bekannten Allergenen



THE POWER OF NATURE®

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

Ihr 2B Partner vor Ort



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

www.2BFermControl.com



FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & ÖENOLOGIE

RePrise™ BIO

Aroma- und Farbschutz beim Weinausbau

JETZT TESTEN!



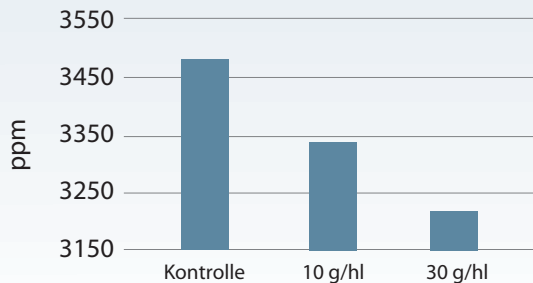
© 2B FermControl 07/2024 - Technische Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. (D)

www.2BFermControl.com

Aroma- und Farbschutz

- ▶ 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.
- ▶ 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.

Kondensierte Polyphenole



Weitere Infos im Download unter www.2BFermControl.com

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.
- ▶ Die Kontaktzeit sollte mindestens 1 – 2 Std. betragen, eine maximale Kontaktzeit von 6 Monaten sollte nicht überschritten werden.
- ▶ Die Abtrennung von möglichem Schönungstrub sollte spätestens nach 3 Tagen mit einer nominalen Abscheiderate von 3µ erfolgen.

Zur Ermittlung der korrekten Dosage empfehlen wir einen Vorversuch im Labor:

