



OenoRed®

OenoRed® est un autolysat de levure pure pour soutenir la fermentation, arrondir et stabiliser la couleur du vin rouge.

Explication du produit

OenoRed® est utilisé pour arrondir et augmenter la stabilité des couleurs. Il s'agit d'un dérivé naturel de levure qui contient une forte teneur en polysaccharides à paroi cellulaire complexe constitués principalement de mannose et de glucose grâce à un procédé spécial de raffinage.

Ces polysaccharides de levure stabilisent les anthocyanines et les tanins libérés par les pellicules de raisin. En particulier, la mannoprotéine réagissant aux polyphénols peut se lier aux tanins astringents. Il en résulte des vins rouges de plus en plus raffinés. Les vins se présentent avec une couleur plus intense, une finale plus ronde et une meilleure intégration des tanins peu harmonieux. OenoRed® s'utilise de préférence avec le moût ou pendant le processus de brassage pour favoriser une protection et une complexation précoces.

A la fin de la fermentation alcoolique, seule la fixation des tanins durs fonctionne, de sorte que les vins apparaissent plus souples et plus ronds en finale.

De plus, OenoRed® est un nutriment pour la fermentation qui provient de levure naturelle et pure. Il peut être utilisé pour soutenir la nutrition de la levure avec le DAP et d'autres nutriments. Ceci conduit à une nouvelle amélioration significative de la qualité du vin.

Avantages	<ul style="list-style-type: none">• Fournisseur de nutriments à base de levure naturelle (uniquement en combinaison avec d'autres nutriments de la famille Vitamon® ou VitaFerm®)• Arrondissement des tanins durs et astringents• Amélioration de la sensation en bouche• Extension du final• Amélioration de la stabilité de la couleur
-----------	--

Autorisé conformément au règlement (CE) 606/2009 de la Commission européenne. Les réglementations nationales doivent être vérifiées par l'utilisateur. Testé pour la pureté et la qualité.

Dosage

Nous recommandons d'ajouter 30 à 40 g d'OenoRed® par 100 l de moût pour obtenir les effets décrits. L'ajout d'OenoRed® après fermentation a un effet harmonisant en bouche.

Garde

Frais et sec. Refermer immédiatement les emballages ouverts et les utiliser en quelques jours.

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 003 – 01/2019 JF – Druck 30.01.2019