FYNEO

Hefeprotein zur Weinschönung

PRODUKTBESCHREIBUNG

IOC Fyneo ist ein Hefeprotein, dem sehr gute Schönungseigenschaften aufgrund der großen Molekülkomponenten zugrunde liegt. Durch den Einsatz werden adstringierende Gerbstoffe gebunden und das aromatische Profil des Weines erhalten.

ANWENDUNG

Das Produkt wird in der 10-fachen Wassermenge gründlich vorgelöst und danach gründlich im Gesamtgebinde verteilt.

DOSIERUNG

Weiß- und Roséweine: 5 – 15 g/hl
Rotweine: 5 – 30 g/hl

LIEFERFORM

1kg

AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus.
Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

Version 01/2024

Lallemand GmbH | A-1160 Wien, Ottakringer Straße 89 | Tel. +43 2236 / 50 62 99, Fax DW 71 |
www.weintechnologie.at | Vertrieb: A-2353 Guntramsdorf, Triester Straße 4a