



AUXILIA Arome

Zertifiziertes Bio-Autolysat für Moste zur Herstellung von Grundweinen und der zweiten Gärung



→ ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE MERKMALE

Auxilia Arome ist ein Nährstoff, der für die erste Gärung von Grundweinen geeignet ist und aus zertifizierten Bio-Autolysaten besteht.

Seine Wirkung reduziert den Stress auf die Hefe und verringert so die Produktion flüchtiger Säuren. Er verbessert die Gärfähigkeit der Weine dank der Anwesenheit von Aminosäuren.

Auxilia Arome ist geschmacksneutral und kann sowohl für die Herstellung von Mosten als auch von Grundweinen für Schaumweine verwendet werden.

→ ANWENDUNGSDOSEN

- Verwendet in Mengen von 10 bis 40 g/hL
- Höchstzulässige Dosis: 40 g/hL
- Für die erste Gärung: die Dosis in 2 Etappen aufteilen (10 bis 30 g/hL):
- bei der Inokulation: direkt während der Rehydratation einbringen oder im Most auflösen und einfüllen direkt in den Autoklaven

→ ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

10g/hL ergeben 4ppm APA.

→ GEBRAUCHSANWEISUNG

Für die Zubereitung von Grundweinen und für die zweite Gärung:

- Charmat-Methode: in Wein auflösen und vor der Beimpfung direkt in den Tank des Sterilisators geben.
- Traditionelle Methode: in Wein auflösen und der nicht weinstabilisierten Cuvée vor der Vorfiltration zugeben. Mindestens 48 Stunden vor der Filtration.

→ LAGERUNG UND VERPACKUNG

In der versiegelten Originalverpackung an einem sauberen, trockenen und geruchsfreien Ort bei Temperaturen unter 15°C lagern.

Nicht einfrieren. Halten Sie das auf der Verpackung angegebene Verfallsdatum ein. Sofort nach dem Öffnen zu verwenden.

- 1 kg Packung

