



PRO2TECT

Aromaschutz bei Most und Wein

Oenologischer Nutzen:

- Vermindert die oxidativen Einflüsse auf gequetschtes Lesegut und Most beim Abgang von der Presse
- Ersetzt die anti-oxidative Wirkung der Schwefelung
- Begrenzt Schwefelbindung und Gesamt-SO₂-Gehalte
- Keine Extraktion von grünen, vegetativen Noten bei Anwendung auf dem Lesegut
- Hat keine Wirkung auf Mikroorganismen und ersetzt hier nicht die SO₂

Zusammensetzung und technische Eigenschaften:

- Hefezellwände
- (L)-Ascorbinsäure
- Konservierungsmittel: Kaliummetabisulfit
- 10 g/hl Pro2tect tragen 5 mg/l SO₂ ein
- Das Produkt ist gentechnikfrei und wurde keiner ionisierenden Behandlung unterzogen.

Pro2tect entspricht dem internationalen önologischen Kodex.

Pro2tect kann in der ökologischen Weinbereitung eingesetzt werden, entspricht EU Verordnung 203/2012

Dosage:

- 10-40 g/hl
- maximal gesetzlich erlaubte Menge ist 80 g/hl als Summe aller Teilzugaben (EU Verordnung 606/2009)

Gebrauchsanweisung

- direkt über die Trauben oder das Lesegut bei der Entrappung einstreuen
- oder in einer Teilmenge des Mostes verdünnen und in den Behälter einarbeiten

Sicherheitshinweise:

- die Ascorbinsäure beeinflusst die iodometrische Bestimmung der SO₂, dies muss bei der Analyse berücksichtigt werden
- Den unverdünnten Kontakt mit Metall (Aluminium, Kupfer und Eisen) vermeiden

Verpackung und Lagerung

- Beutel von 500 gr. oder 1 kg
- Lagerung in der originalverschlossenen Verpackung, an einem sauberen, trockenen und lichtgeschützten Ort

Vertrieb durch:
AEB Deutschland GmbH
Tel. +49 6734 962 9960
Bahnhofstraße 13, D-55237 Bornheim
www.aeb-group.com • E-mail :
aebdeutschland@aeb-group.com



CENOLOGIE IMMÉLÉ SAS

10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim

Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34

www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr