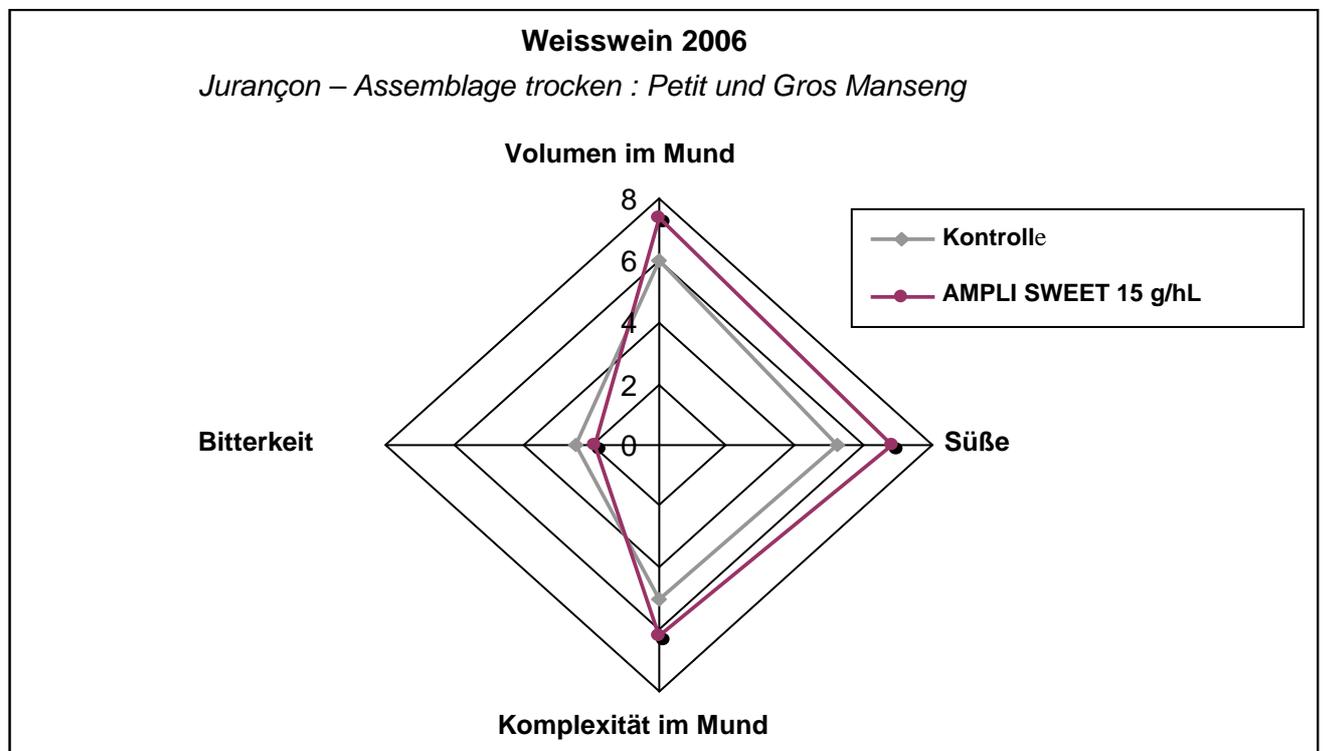


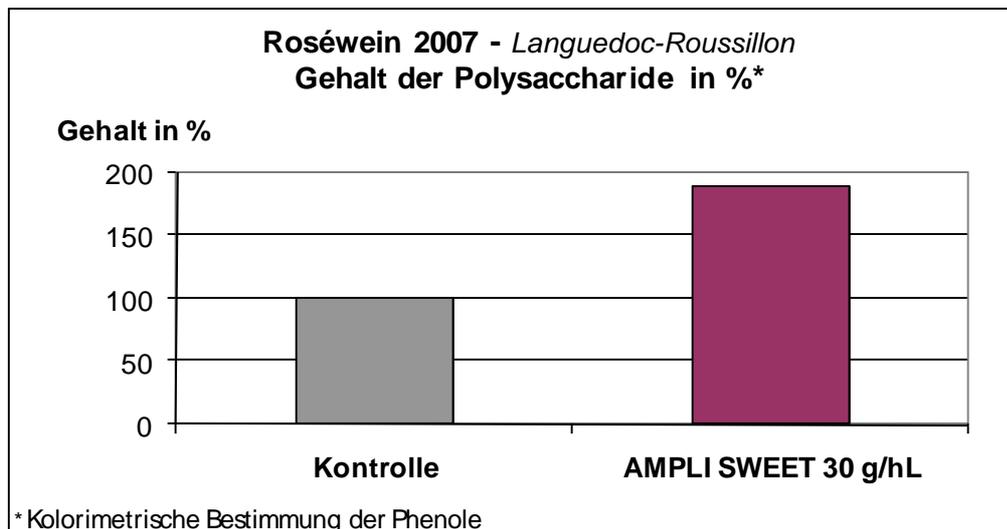
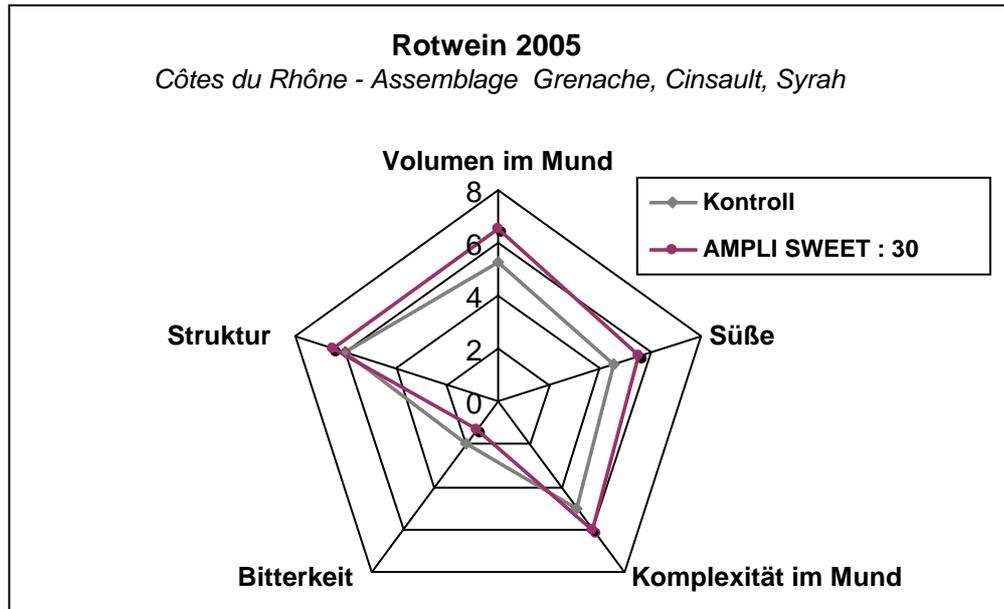
AMPLI SWEET

OPTIMIERUNG DER ORGANOLEPTISCHEN QUALITÄT DER WEINE : ENTWICKLUNG DER AROMASTRUKTUR UND DES KÖRPERS

EIGENSCHAFTEN

- ◆ **AMPLI SWEET** ist das Resultat eines fruchtbaren Zusammenschlusses von Hefederivaten und spezifischen Enzymen mit dem Ziel den Ausbau von Weiss-, Rot- und Roséweinen zu optimieren
- ◆ Die während des Ausbaus durch die Hefederivate frei gelassenen Komponenten (Polysaccharide, Aminosäuren, Glutathion) habe bemerkenswerte oenologische Eigenschaften:
 - Verbesserung des organoleptischen Gleichgewichtes durch die Betonung der Süßeempfindung und der Wahrnehmung des Körpers im Mund
 - Verringerung der Bitterkeit,
 - Schutz des Aromas und der Farbe gegenüber der Oxidation und der vorzeitigen Alterung
 - Verbesserung der Farbstabilität bei Rot- und Roséweinen.
- ◆ Die spezifischen Enzyme komplettieren die Eigenschaften der Hefederivate und tragen zur Komplexität des Aromas und der Länge im Mund bei.





ANWENDUNG

- ◆ **AMPLI SWEET** wird eingesetzt, um die organoleptische Qualität von Weiss-, Rot- und Roséweinen zu optimieren.
- ◆ **AMPLI SWEET** wird empfohlen für:
 - unharmonische Weine, denen es an Volumen und Länge im Mund fehlt.
 - Premiumweine, die früh auf den Markt gebracht werden und für die der Aromausdruck und eine gewisse Süße im Mund die gesuchten Eigenschaften sind.
 - Weiss- und Roséweine zum Schutz der Farbe und des Aromas,

ANWENDUNGSMENGE/ANWENDUNG

Anwendungsmenge :

Im Rahmen des Weinausbaus :

- ◆ Weiss- und Roséweine : 10 - 30 g/hL
- ◆ Rotweine : 20 - 40 g/hL

Anwendung :

- ◆ **AMPLI SWEET** in der 10-fachen Menge Warmwasser (35°C-40°C) einrühren.
- ◆ Rühren und 2 Stunden ruhen lassen. Die Dispersion erfolgt sofort, aber das Produkt ist nur teilweise löslich.
- ◆ Dem zu behandelnden Wein zugeben.
- ◆ Gut durchmischen.
- ◆ Regelmäßig verkosten, um den optimalen Zeitpunkt des Abzugs zu bestimmen.

GESETZGEBUNG

- ◆ **AMPLI SWEET** besteht aus Hefederivaten und Enzymen
- ◆ Gebrauch gemäß den geltenden Richtlinien.
- ◆ Maximal erlaubte Menge : 44 g/hL

VERPACKUNG

- ◆ Konsistenz : Pulver – Tüte zu 1 kg – Karton zu 20 x 1 kg

QUALITÄT – SICHERHEIT – UMWELT

- ◆ Rückverfolgbarkeit : die LOT-Nummer, die auf allen Verpackungen von **AMPLI SWEET** angegeben ist, ermöglicht die vollständige Rückverfolgbarkeit bis zur Herkunft des Produktes und bis hin zum Verbraucher.
- ◆ Sicherheit – Umwelt: der Gebrauch von **AMPLI SWEET** stellt keine Gefahr für den Verbraucher dar.

LAGERUNG

- ◆ Ungeöffnete Packung, original versiegelt, vor Licht schützen und an einem trockenen geruchsfreien Ort lagern. Lagertemperatur unter 25°C.
- ◆ Geöffnete Verpackung : schnell verbrauchen

REFERENZEN

- ◆ Interner Versuchsbericht Martin Vialatte Oenologie 2006-2008 : « Studie zum Einfluß oenologischer Produkte zur Optimierung der Aroma- und Geschmacksqualität von Weiss-, Rot- und Roséwein ».