



PRODUKTINFORMATION

2B FermControl GmbH FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

ViniComplex™ XS

NATÜRLICHE POLYSACCHARIDE AUS HEFEN ZUR OPTIMIERUNG VON WEISS- UND ROTWEINEN

► Der neue Ansatz zur Verbesserung der Textur und des Mundgefühls in allen Weinen

ViniComplex™ XS ist ein hochreines Produkt, welches aus hochwertigen Hefezellen extrahiert wird. Durch ein spezielles Reinigungs- und Aufbereitungsverfahren werden hochreine, natürliche Polysaccharide gewonnen, die eine Reihe von Anwendungen in der Weinbereitung ermöglichen. **ViniComplex™ XS** verstärkt und verbessert die Sensorik der Weine durch Erhöhung der Komplexität (Mouthfeel) ohne dabei hefige Noten an den Wein abzugeben. Es hilft bei der Stabilisierung der Farbpigmente (Anthocyanketten) im Wein.

Die behandelten Weine wirken am Gaumen komplexer und hochwertiger und stabiler in der Aromatik und im Geschmack.

ViniComplex™ XS verbessert deutlich die Textur der Weine und verleiht ihnen erhöhte Qualität am Gaumen.

Die Vorteile von **ViniComplex™ XS** sind:

- Hochgereinigt, zu 100% aus natürlicher Hefe.
- Erhöhung des Mundgefühls (Mouthfeel).
- Erhöht die Aroma und Lagerstabilität.
- Optimiert die Farbstabilität der Anthocyanketten.
- Exzellente Integration im Most und Wein.
- Keine hefigen Geschmacksnoten.
- Einfach in der Handhabung

► Dosage

ViniComplex™ XS kann in zwei Stadien der Weinbereitung angewandt werden. Während des Ausbaus und zur Feinabstimmung vor der Füllung. Die maximale Dosierung hängt von den persönlichen Präferenzen des Weinbereiters ab. Wir empfehlen, die Gesamtmenge aller Zugaben von **10 g /hL Wein** nicht zu überschreiten.

Wein	Ausbau	Vor der Füllung
Weisswein, Rosé	2 - 5 g /hL	1 - 2 g /hL
Rotwein	5 - 8 g /hL	2 - 3 g /hL

► Praktische Anwendung

- Lösen Sie 100g **ViniComplex™ XS** in 500 ml Wasser oder Wein bei ca. 35-40 °C auf.
- Nach Zugabe von **ViniComplex™** ist eine weitere Filtration für min 10 Tage zu vermeiden
- Achten Sie auf eine gleichmäßige Verteilung in Most oder Wein und rühren Sie gut um.
- Die optimale Kontaktzeit beträgt 4-6 Wochen
- Mindestkontaktzeit vor Füllung: 10 Tage

► Zusätzliche Informationen

Wir empfehlen verschiedene Dosierungen in Abhängigkeit von den Weinen, um ein optimales Ergebnis zu erhalten. Für Sicherheitsanweisungen beachten Sie bitte das Sicherheitsdatenblatt.

► Haltbarkeit und Lagerung

ViniComplex™ XS wird in einer 1 kg luftdichten und wieder verschließbaren PET Dose geliefert. Die Haltbarkeit bei (25°C bis 30 °C) beträgt min. 24 Monate. Angefangene Dosen sind möglichst innerhalb eines Monats zu verbrauchen.