

AMPLITAN TIRAGE

KOMBINATION VON TANNINEN, INAKTIVIERTEN HEFEN UND VON HEFERINDEN

**AKTIVER BEITRAG ZUR SCHÖUNG IN DER FLASCHE
VERLEIHT DEM WEIN STRUKTUR UND EINEN RUNDEN CHARAKTER
VERBESSERT BEIM WEIN DIE FÄHIGKEIT ZUM MOUSSIEREN**

EIGENSCHAFTEN

- ◆ **AMPLITAN TIRAGE** ist das Ergebnis der wissenschaftlichen und technischen Zusammenarbeit mit der Fakultät für Önologie von Tarragona (Katalonien) unter Leitung von Professor Zamora.
Die gewonnenen Erkenntnisse stammen aus einer Doktorarbeit. Es wurde hierin bewiesen, dass das Zusammenspiel von Hefenrinden, inaktivierten Hefen und Tanninen für die Stabilität des Schaums entscheidend ist.
- ◆ **AMPLITAN TIRAGE** sorgt bei jungen Schaumweinen für Volumen und Fülle.
- ◆ Die Hydrolyse der Hefen spielt eine bedeutende Rolle für die organoleptische Qualität des Weines.
- ◆ **AMPLITAN TIRAGE** sorgt dank der dem Produkt zugesetzten Polysaccharide dafür, dass der Schaum länger hält, und verstärkt die Stabilität der Weine.
- ◆ Das bei der Abfüllung traditionell zugesetzte Tannin wirkt bei der Schönung in der Flasche unterstützend mit. Zugleich hat es eine positive Wirkung auf den Glanz des Weines.

DOSIERUNG

- ◆ Einzusetzende Dosis: 6 g/hl bei der Abfüllung

GESETZGEBUNG

- ◆ Gesetzlich zulässige Höchstdosierung: 66 g/hl

VERPACKUNG

Beutel 500g, Karton 20 x 500 g.

LAGERUNG

- ◆ Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung schnell aufbrauchen.

Die oben gegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.

Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.

Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.

149/03

1/1



**STATION
CÉNOTECHNIQUE
de CHAMPAGNE**

79, av. A. A. Thévenet - B.P. 1031 Magenta - 51319 EPERNAY cedex FRANCE
Tél. 03.26.51.56.45 Fax 03.26.51.87.60 www.cenotechnic.com

