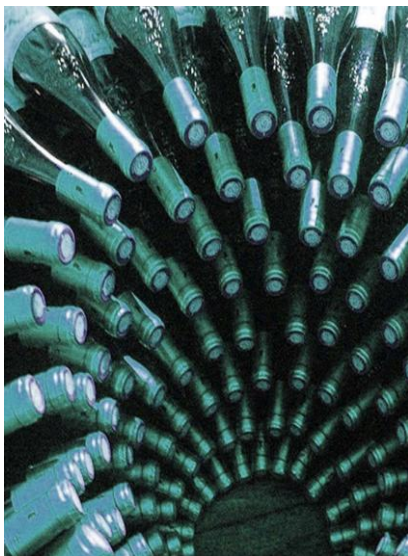


# AMPLI FRUIT

Spezielle inaktivierte Hefen zur Optimierung der sensorischen Qualität der Weine – AMPLI FRUIT unterstreicht Frische und Fruchtigkeit und verleiht dem Wein Rundheit.



\* AMPLI FRUIT ist das Ergebnis einer synergetischen Verbindung sorgfältig ausgewählter spezieller inaktiverter Hefen und einem Hauch qualitativ hochwertiger kondensierter Tannine.

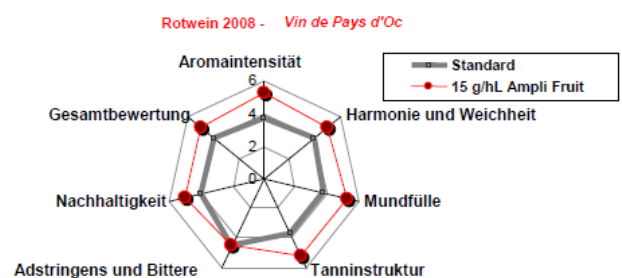
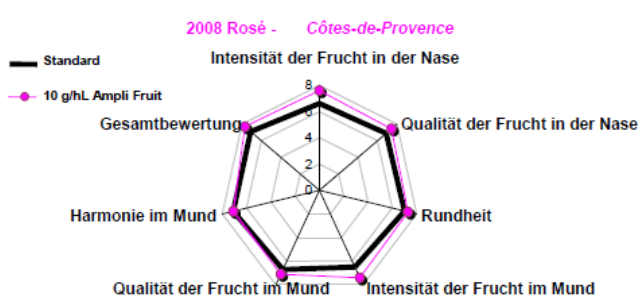
- Die Hefederivate bzw. die im Wein von ihnen freigesetzten chemischen Verbindungen verfügen über bemerkenswerte önologische Eigenschaften.
- Die Hefen verstärken und erhalten den aromatischen Ausdruck der Weine. Die stabileren Aromen führen sowohl in der Nase als auch im Mund zu mehr Ausdruck und Nachhaltigkeit.
- Darüber hinaus wird der natürliche Fruchtcharakter der Weine unterstrichen, die Fruchtigkeit wird intensiver und klarer.

- Durch die Polysaccharide und Mannoproteine, die sie in den Wein abgeben, tragen die speziellen inaktivierten Hefen auch zum geschmacklichen Gleichgewicht des Weins bei. Eine ausgeprägte Rundheit bildet sich aus, aggressive Geschmacksnoten werden abgemildert.

Die sorgfältig ausgewählten, schwach dosierten Tannine wirken im Zusammenspiel mit den Hefederivaten und führen zur Ausbildung eines ausgeprägten Fruchtcharakters und großer geschmacklicher Harmonie.

Durch seine einzigartige, wirkungsvolle Zusammensetzung trägt AMPLI FRUIT bei zur:

- Betonung der Frische und Fruchtigkeit der Weine,
- Verstärkung der Rundheit und des Körpers,
- Minderung der adstringierenden Wirkung und der Trockenheit im Mund,
- Aufwertung und Erhalt der Weinqualität.



## --- ANWENDUNGEN ---

**AMPLI FRUIT** wird zur Verfeinerung von Rot- und Roséweinen eingesetzt.

**AMPLI FRUIT** wird zur Verstärkung des Fruchtcharakters und des Geschmacksgleichgewichts bei Weinen des mittleren und hochklassigen Segments empfohlen.

Seine schnelle Wirkungsdauer von durchschnittlich zwei Wochen macht **AMPLI FRUIT** zu einem bevorzugten Tool für schnell zu vermarktende Weine.

## --- DOSIERUNG ---

- Ausbau von Roséweinen: 5 g/hl – 10 g/hl
- Ausbau von Rotweinen: 10 g/hl – 15 g/hl

Beim Einsatz zu Beginn der Gärung sollte die Dosierung von 5 g/hl auf 10 g/hl erhöht werden.

## --- GEBRAUCHSANWEISUNG ---

- **AMPLI FRUIT** in einer Wassermenge mit dem Zehnfachen seines Gewichts auflösen.
- Lösung dem Gebinde zugeben.
- Gut vermischen.
- Für eine rasche Wirkung einmal pro Woche umrühren.
- Zur Bestimmung des optimalen Zeitpunkts des Abstichs regelmäßig verkosten.
- Wein ein bis zwei Wochen vor der Flaschenabfüllung ruhen lassen.

## --- GESETZGEBUNG ---

**AMPLI FRUIT** setzt sich aus Hefederivaten und önologischen Tanninen zusammen.

Gesetzlich zugelassene Maximaldosis: 50 g/hl

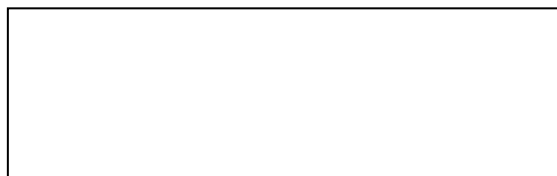
## --- VERPACKUNG ---

Pulver im 1-kg-Beutel

## --- LAGERUNG ---

- Die ungeöffnete Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, kühlen und geruchsneutralen Ort lagern. Vor Licht schützen.
- Nach dem Öffnen umgehend verbrauchen.

Produkt von Danstar, Vertrieb durch:



*Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Alle Angaben sind ohne Gewähr. Danstar haftet weder für direkte noch indirekte Personenschäden, die durch den Kauf des Produkts oder die Nutzung dieser Informationen entstehen.*