

# AMPLI SWEET

Spezielle inaktivierte Hefen zur Aufwertung der sensorischen Qualität von Weinen – AMPLI SWEET verfeinert die Aromen, verbessert das Mundgefühl und verleiht dem Wein Rundheit.



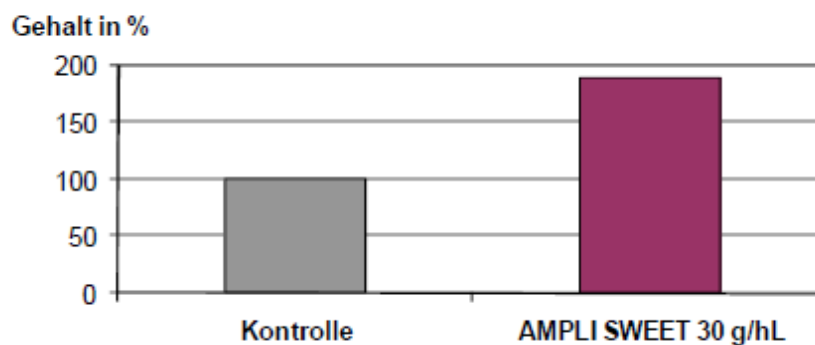
## ---MERKMALE UND EIGENSCHAFTEN---

- \* AMPLI SWEET ist eine synergetische Verbindung spezieller inaktivierter Hefen und pektolytischer Enzyme, die die sensorische Qualität von Weiß-, Rot- und Roséweinen verbessert.
- \* Die von den speziellen inaktivierten Hefezellen freigesetzten Verbindungen (Polysaccharide aus der Hefewand, Aminosäuren, Glutathion) verfügen über bemerkenswerte önologische Eigenschaften:

- Sie verbessern das organoleptische Gleichgewicht, tragen zu Rundheit und einem besseren Mundgefühl bei.
- Sie reduzieren Bitterstoffe.
- Sie bewahren Aromen und Farbqualität während der Oxidation und frühzeitigen Reifung.
- Sie optimieren die Farbstabilität in Rot- und Roséweinen.

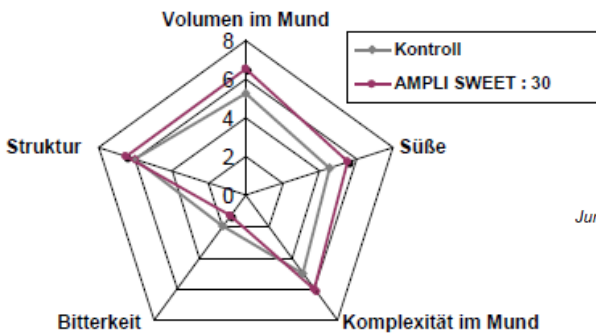
Die Pektinasen runden die Eigenschaften der inaktivierten Hefen ab, sie tragen zur Ausbildung komplexer Aromen und zu langem Abgang am Gaumen bei.

Roséwein 2007 - Languedoc-Roussillon  
Gehalt der Polysaccharide in %\*

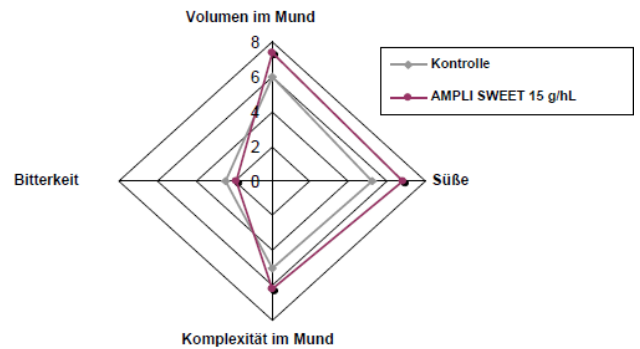


\*Kolorimetrische Bestimmung der Phenole

**Rotwein 2005**  
Côtes du Rhône - Assemblage Grenache, Cinsault, Syrah



**Weisswein 2006**  
Jurançon - Assemblage trocken : Petit und Gros Manseng



## --- ANWENDUNGEN ---

AMPLI SWEET optimiert das organoleptische Profil der Weine, fördert die Ausbildung von Aromen und eines harmonischen Mundgefühls.

AMPLI SWEET wird empfohlen für:

- Unharmonische Weine mit wenig Volumen und kurzem Abgang.
- Weine vom Typ Premium, die früh vermarktet werden und bei denen ein ausdrucksvolles Aroma und Rundheit am Gaumen gefragte Qualitäten darstellen. Weiß- und Roséweine; zur Bewahrung der Farb- und Aromenqualität.

## --- DOSIERUNG ---

- Ausbau von Weiß- und Roséweinen: 10–30 g/hl
- Ausbau von Rotweinen: 20–40 g/hl

## --- ANWENDUNG ---

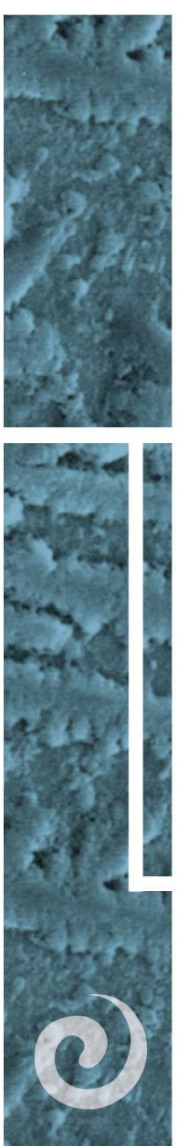
- **AMPLI SWEET** in einer Wassermenge mit dem Zehnfachen seines Gewichts und bei einer Temperatur von 35 °C – 40 °C auflösen.
- Umrühren und 2 Stunden ruhen lassen. **AMPLI SWEET** verteilt sich sofort, ist aber nur teilweise löslich.
- Dem Gebinde zugeben.
- Gut durchmischen.
- Zur Bestimmung des optimalen Zeitpunkts des Abstichs regelmäßig verkosten.

## --- GESETZGEBUNG ---

**AMPLI SWEET** setzt sich aus speziellen inaktivierten Hefen und pektolytischen Enzymen zusammen.

Verwendung gemäß geltenden Rechtsvorschriften.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge: 44 g/hl



# AMPLI SWEET

## --- VERPACKUNG ---

Pulver in 1-kg-Packung

## --- LAGERUNG ---

- Die ungeöffnete Packung an einem trockenen, geruchsneutralen Ort bei einer Temperatur unter 25 °Grad Celcius aufbewahren. 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.*

