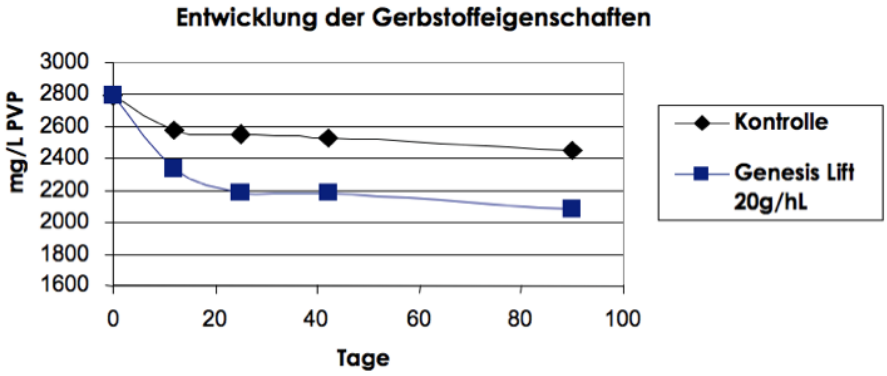
GENESIS LIFT

Zellwände des Hefestammes OF, geeignet zur Endvergärung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen

MERKMALE

OENOFRANCE arbeitet seit über 10 Jahren mit dem Forschungsteam des Professors Michel Feuillat der Jules Guyot-Universität in Dijon zusammen, welcher die Nebenprodukte der Hefe und ihre verschiedenen Einsatzmöglichkeiten in der Kellerwirtschaft erforscht.Unser Wissensstand über diese Hefenebenprodukte hat sich über die Jahre hin wesentlich erweitert und konkretisiert sich heute mit der Vermarktung der Produktpalette "**GENESIS**", welche die identifizierten und eindeutig definierten vielfältigen Eigenschaften der Hefeprodukte dem Kellermeister zur Verfügung stellt.
Für den Weinsektor ist **GENESIS LIFT** daher interessant da es das Gärmilieu detoxifiziert und somit eine problemlose Endvergärung garantiert.

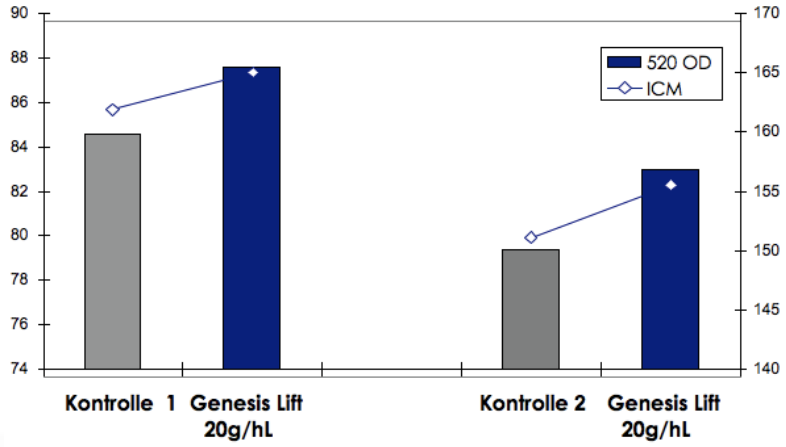
Merlot 2006 in der Schwei.



* Gerbstoffeigenschaften: Messung zur Quantifizierung der Adstringenz durch Simulierung der Reaktion von Tanninen und Proteinen.
In diesem Minivinifikationsversuch, durchgeführt an der Ingenieurschule in Changin (Schweiz), wurde die Gerbstoffstärke des Weines, dem das Produkt Genesis Lift zugegeben wurde, gemessen. Sie nahm schnell ab, viel stärker als in der Kontrollvariante. Die Verkostung bestätigt dieses Resultat mit einer signifikanten reduzierten Adstringenz in der Variante **GENESIS LIFT**.

AOC Médoc

520 OD und Farbintensität nach 3 Monaten



SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - www.oenofrance.com

Bei diesem Versuch im Keller hat der Wein, dem Genesis Lift zugegeben wurde, eine stärkere und intensivere Farbe als die Kontrolle nach 3 Monaten. Dies unterstreicht den positiven Einfluss von **GENESIS LIFT** auf die Stabilität der roten Farbe im Wein.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

GENESIS LIFT trägt mit folgenden **bemerkenswerten Effekten** zur Qualität der Weine bei:

- die Stabilisierung der Farbe bei Rotweinen
- die Verbesserung der aromatischen Komplexität bei Weiß- und Roséweinen
- die Verstärkung von Aromalänge und der Körper im Mund

DOSAGE

Weißwein: 4 g/hL - 20 g/hL
Rotwein: 10 g/hL - 40 g/hL

ANWENDUNG

Aufrühren in seiner 5-fachen Weinmenge. Dem Gesamtgebinde oder dem Fass zuführen und gut durchmischen.
Zur Optimierung des Einsatzes von **GENESIS LIFT** werden Vorversuche empfohlen.

Sicherheitsvorkehrungen:
Für den önologischen und ausschließlich professionellen Gebrauch.
Geltende Vorschriften bei Gebrauch beachten.

VERPACKUNG

500g

LAGERUNG

Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.
Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die oben angegebenen 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. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company