

PHYLIA® LF

**Hefeprodukt mit hohem Gehalt an Mannoproteinen,
für einen kontrollierten und natürlichen Weinausbau**

MERKMALE

PHYLIA® LF ist ein Heferindepräparat. Es ist auf seinen einzigartigen Gewinnungsprozess zurückzuführen, dass sein hoher Gehalt an Mannoproteinen und Polysacchariden im Wein progressiv freigesetzt werden. Die Fähigkeit von **PHYLIA® LF**, das Redoxpotential des Weins zu puffern, beruht auf diesem Phänomen.

Auf diese Weise beugt **PHYLIA® LF** sowohl Reduktions- als auch Oxidationsfehlern vor. **PHYLIA® LF** besitzt dieselben Schutzeigenschaften wie der natürliche Hefesatz eines Weins, jedoch ohne dessen potenziellen Risiken (Thiolbildung, mikrobiologische Fehler).

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Kontrolle über die Reduktions- und Oxidationsstadien während des Ausbaus
- Schutz des sensorischen Profils vor Reduktionsfehlern (für Thiole verantwortlich) und vor Oxidationsfehlern (die zu Ethanal führen können).

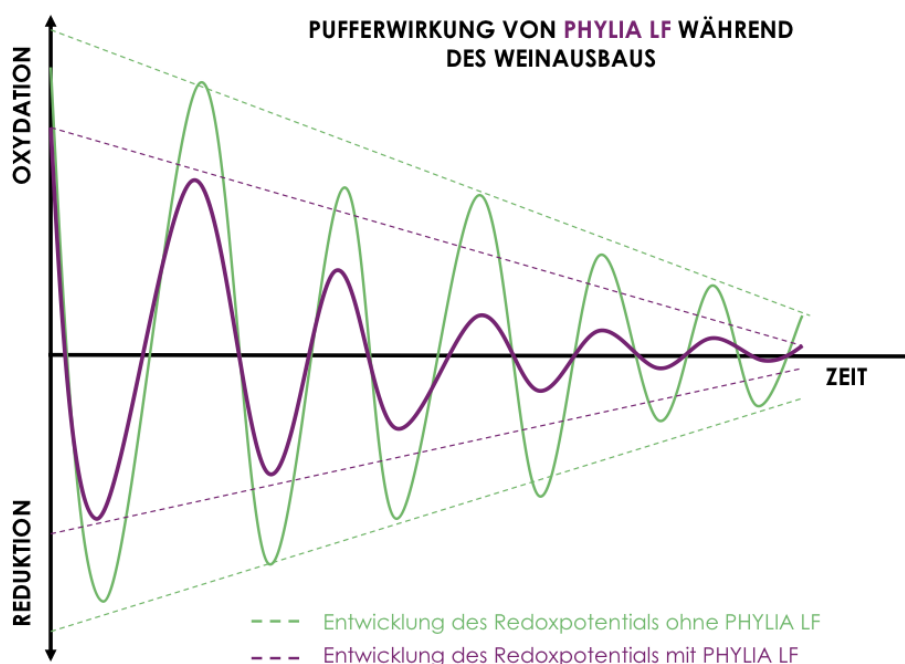


Abbildung: Darstellung der Wirkung einer **PHYLIA® LF**-Behandlung auf das Redoxpotential eines Weins.

Während des Ausbaus durchläuft der Wein aufeinander folgende Reduktions- und Oxidationsstadien. Sind diese gut unter Kontrolle, tragen sie zur Verfeinerung des Weins bei. In Abhängigkeit von Jahrgang und Rebsorte können sich diese Stadien jedoch als schwierig erweisen und zu Oxidations- oder Reduktionsfehlern führen. **PHYLIA® LF** ist ein effizientes Mittel zur Korrektur dieser Fehler und ermöglicht einen sicheren Ausbau von Weiß-, Rot- und Roséweinen.

ANWENDUNGSBEREICHE

- Am Ende der Vinifikation oder zu Beginn des Ausbaus von Rot-, Weiß- und Roséweinen.
- Den Ausbau begleitend, mit oder ohne natürlicher Feinhefe.
- Schönung zur Beseitigung von Ochratoxin A und zur Korrektur von Reduktions- oder Oxidationsnoten.

DOSAGE

Empfohlene Dosage: 10 bis 30 g/hL.

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge gemäß den geltenden europäischen Richtlinien: 40 g/hL.

ANWENDUNG

In das 10-fache seines eigenen Gewichts an Wasser oder Wein einstreuen.
Der zu behandelnden Gesamtmenge begeben. Gut homogenisieren.

Sicherheitsvorkehrungen:

Beim Ausbau: mind. 2-monatige Kontaktzeit, mit oder ohne natürlichen Feinhefen.

Bei einer Schönung: 48- bis 72-stündige Kontaktzeit mit täglichem Überpumpen und anschließendem Abziehen des Weins.

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

VERPACKUNG

500-g.

LAGERUNG

Die volle Packung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten und geruchsfreien Ort lagern. Angebrochene Packungen rasch verwenden.

Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung geltender Gesetze und bestehender Sicherheitsbestimmungen. Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne dessen Zustimmung nicht geändert werden.