



LittoFresh® Sense

Rastlinný práškový prípravok pôsobiaci na harmonizáciu vín v oblasti horkých tónov v chuti

Popis výrobku:

LittoFresh® Sense selektívne odstraňuje fenolové zložky, ktoré sú zodpovedné za adstringentné a horké tóny. Odstránením týchto látok sa prejavia pozitívne senzorické vlastnosti vína práve ktoré sú maskované za horkými príchuťami. Senzorická kvalita vína tak získa na výraznosti. **LittoFresh® Sense** taktiež odstráni jemné nežiaduce pachy vo vône. Celková adsorpcia nečistôt má veľmi malý vplyv na odrodovú vôňu vína. **LittoFresh® Sense** je možné použiť aj pri základnom čírení vína, v tzv. Dvoj kombinácii s bentonitom (Nacalit),

LittoFresh® Sense sa skladá z rastlinných proteínov, bentonitu a kremičitanov a je ľahko suspendovateľný.

LittoFresh® Sense neobsahuje kazeín a nepodlieha podmienkam na označovanie o alergénoch.

Vhodné na výrobu vegánskych vín.

Produkt je v súlade s nariadením Európskej komisie č. 934/2019.

Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Dávkovanie a aplikácia:

V závislosti od zamýšľaného účinku sa odporúča určiť požadované množstvo prípravku **LittoFresh® Sense** pomocou predbežného testu. Číriaci účinok závisí od pH, teploty a zákalu nápoja, ktorý sa má ošetriť.

Orientačné hodnoty dávkovania:

Účel použitia	Dávka
Jemné doladenie chuti a uvoľnenie arómy	5 – 10 g/100 L
Harmonizácia chuti a odstránenie malých chýb vo vône	10 – 20 g/100 L
Odstránenie horkých fenolových zložiek	20 – 30 g/100 L
Maximálna povolená dávka	100 g/100 L

Suspensia sa pripravuje rozmiešaním v 10-násobnom množstve vody (najlepšie vlažnej) bez hrudiek, nechá sa napučať 3 až 6 hodín a potom sa pridá priamo k vínu a pomaly a dôkladne sa premieša v celom objeme vína. Oddelenie vína od kalov sa potom musí vykonať do 3 dní.

Základné čírenie: **LittoFresh® Sense**: je možné použiť v tzv. Dvoj kombinácii s bentonitom (Nacalit), kedy sa v jednom kroku odstráni horké a hrubé chuťové vady a zároveň sa víno zbavuje bielkovín bentonitom. V tomto procese sa **LittoFresh® Sense** aplikuje ako prvý, dôkladne sa premieša vo víne a za 20-30 minút sa aplikuje bentonit (Nacalit) a víno sa opäť dôkladne premieša. Oddelenie vína od kalov potom robí po 7-14 dňoch.

Skladovanie: Skladovať na suchom mieste bez zápachov. Otvorené balenia po odobratí materiálu ihneď uzavrieť.

Na Slovensku zastupuje ERBSLÖH Geisenheim GmbH & Co. KG:

Unimpex Bratislava s.r.o.

Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur

t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280

www.vinarskepotreby.sk

info@unimpex-bratislava.com



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučené k ošetrovaniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučené iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštneho písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.