

## Für perfekte Rotweine

Als Experte für Mannoproteine für die önologische Anwendung hat Oenobrand **Final touch GUSTO** entwickelt. Dieses Produkt enthält speziell ausgewählte Mannoproteine, die besonders wirksame Eigenschaften als Schutzkolloid haben. Sie tragen zur Kaliumhydrogentartrat-Stabilität der Weine bei und verbessern gleichzeitig die organoleptische und sensorische Qualität von Rotweinen.

### WIRKUNGSWEISE

Dank der besonderen Eigenschaften der Mannoproteine in **Final touch GUSTO** stärkt es das kolloidale Gleichgewicht. In jedem Fall müssen vorher Stabilitätsversuche in einem anerkannten Labor durchgeführt werden.

**Final touch GUSTO** steigert spürbar die Aromaintensität, Feinheit und Frische von Rotweinen und reduziert die Adstringenz der Tannine. **Final touch GUSTO** sorgt für eine elegante Ausgewogenheit und verbessert das Mouthfeel.

**Final touch GUSTO** ist ein Flüssigprodukt, wirkt unmittelbar und hat einen lang anhaltenden Effekt.

### VERWENDUNG UND DOSAGE

**Final touch GUSTO** löst sich komplett auf und kann dem Rotwein -gleichmäßig verteilt- mit einer Dosage von 10-40 ml/hl direkt vor der letzten Filtration und der Abfüllung zugegeben werden.

**Final touch GUSTO** bewahrt seine Eigenschaften und funktioniert ebenfalls perfekt in Synergie mit den gängigen Getränkebehandlungsprodukten, die bei der Herstellung von Rotweinen verwendet werden.

Für einen optimalen Schutz der Aromen wird empfohlen, den Wein während des Ausbaus und der Abfüllung vor Oxidation zu schützen.

### ZUSAMMENSETZUNG, VERPACKUNG UND LAGERUNG

**Final touch GUSTO** ist eine spezielle Mannoproteinfraction, die aus der Hefe *Saccharomyces cerevisiae* extrahiert wird und ist als Flüssigprodukt erhältlich.

**Final touch GUSTO** enthält Sulfite (1,5g/l).

- ◆ Verpackt in 1 und 5 Liter Kanistern.
- ◆ Kühl lagern (5-10 °C).
- ◆ Einmal geöffnet innerhalb von 4 Wochen verwenden, dabei kühl lagern.

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwendet. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

### OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304  
[info@oenobrand.com](mailto:info@oenobrand.com)  
[www.oenobrand.com](http://www.oenobrand.com)

### VERTRIEB DURCH:

Max F. Keller GmbH  
Einsteinstraße 14 a  
D - 68169 Mannheim  
Tel. +49 (0)621 3 22 79-79  
Fax +49 (0)621 3 22 79-27  
[www.keller-mannheim.de](http://www.keller-mannheim.de)  
[info@keller-mannheim.de](mailto:info@keller-mannheim.de)

**keller**  
Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung

