



LittoFresh® Rosé

Pflanzliches Kombinationsprodukt zur Rosébereitung

Produkterläuterung

LittoFresh® Rosé ist ein auf Basis von pflanzlichen Proteinen und PVPP speziell entwickeltes Produkt. Es findet Anwendung in der Mostbehandlung im Rahmen der Roséweinerzeugung. Die Farbnuance und das aromatische Profil sind ein wichtiger Punkt des Roséweincharakters. Phenolische Komponenten können leicht oxidieren und das feine Aroma von Roséweinen maskieren.

LittoFresh® Rosé enthält ein hochreaktives Erbsenprotein, das die leicht oxidierbaren Phenole im Most entfernt und dadurch die frische Aromatik und attraktive Farbe im Wein erhält. Eventuell vorhandene Bittertöne und grüne Noten werden gemindert und der fruchtige Charakter optimiert.

LittoFresh® Rosé enthält kein Kasein oder andere allergene Substanzen. Ein Produkt für die vegane Weinproduktion.

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Dosage

LittoFresh® Rosé in der 10fachen Menge warmen Wasser suspendieren und gut rühren. Die fertige Suspension in den zu behandelnden Most geben und gleichmäßig verteilen.

Einsatzzweck	Dosage
Rosémost	40 - 80 g/100 L je nach Reife, Farbkraft und Gesundheitszustand der Trauben
Roséwein	10 - 30 g/100 L je nach Farbnuance im Wein
Gesetzliche Maximaldosage	80 g/100 L

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen wieder dicht verschließen und schnell aufbrauchen.