



# LittoFresh® Sense

Sensorikprodukt auf pflanzlicher Basis zur Harmonisierung von Wein

## Produktlerläuterung

LittoFresh® Sense entfernt selektiv phenolische Inhaltsstoffe im Wein, die für adstringente und bittere Noten verantwortlich sind. Durch die Adsorption der maskierenden Komponenten gewinnt die Sensorik der Weine an Ausdruckskraft. Außerdem können selektiv leichte Geruchs- und Geschmacksfehler entfernt werden, bei gleichzeitiger Schonung des Weinaromas.

LittoFresh® Sense besteht aus Pflanzenprotein, Bentonit und Silikaten und ist leicht suspendierbar.

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

LittoFresh® Sense ist kaseinfrei und nicht kennzeichnungspflichtig.

Ein Produkt für die vegane Weinproduktion.

## Dosage

Einsatzzweck	Dosage
Feinschliff und Aromafreilegung	5 -10 g/100 L
Harmonisierung und Entfernung leichter Geruchsfehler	10 - 20 g/100 L
Adsorption phenolischer Komponenten	20 - 30 g/100 L

Die erforderliche Einsatzmenge sollte mithilfe eines Vorversuches ermittelt werden. LittoFresh® Sense in der 10fachen Menge warmen Wasser gut einrühren und 3 - 6 Stunden quellen lassen. Suspension langsam in den zu behandelnden Wein geben und intensiv mischen. Die Abtrennung vom Schönungsstrub sollte spätestens nach drei Tagen erfolgen.

## Lagerung

Kühl, trocken und geruchsneutral lagern. Angebrochene Packungen dicht verschließen und schnell aufbrauchen.