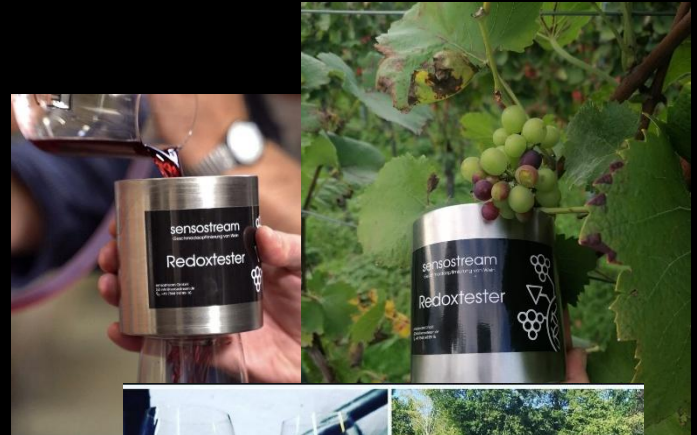


## Verfeinern statt verändern. Mehr Klarheit. Mehr Balance. Mehr Trinkfluss

– direkt im eigenen Wein erlebbar.

### Was ist Sensostream?

Sensostream ist eine rein physikalische Technologie,  
die das Lösungsverhalten im Wein verbessert  
– ohne Zusatzstoffe, ohne Eingriff in die Inhaltsstoffe.



### Was Sie im Glas wahrnehmen können:

- klarere Frucht & präzisere Aromatik
- besser eingebundene Säure und Alkohol
- weichere Tanninstruktur
- harmonischer Gesamteindruck
- besserer Trinkfluss



### Probieren & selbst entscheiden!

Testen Sie Sensostream unverbindlich mit Ihren eigenen Weinen.  
Praxis statt Theorie Einsatz bei Füllung, Abstich  
oder Filtration – ohne Zusatzstoffe und ohne zusätzlichen Kelleraufwand.



### Stimmen aus der Praxis

„Mehr Harmonie, klarere Struktur,  
weicher eingebundene Gerbstoffe.“  
„Spürbare Verbesserung von Aroma und Trinkfluss.“  
„Die Weine wirken offener und harmonischer.“

Lassen Sie uns das ganz unkompliziert im eigenen Wein gemeinsam anschauen, ein kurzer Termin reicht aus, um die Wirkungsweise einzuordnen!

Kontakt  
Sensostream GmbH & Co.KG  
Corinna Duffner  
01749431594  
[c.duffner@sensostream.de](mailto:c.duffner@sensostream.de)

Partner:  
Vinocare GmbH & Co.KG  
Offsteinerstraße 10  
67278 Bockenheim an der Weinstraße  
Tel. [06359 943780](tel:06359943780) – Mail: [info@vinocare.net](mailto:info@vinocare.net)