

Para lograr la perfección de los vinos blancos y rosados

Durante el envejecimiento, la mayoría de los vinos blancos y rosados sufre una pérdida continua de aromas varietales y ésteres de fermentación. Esta pérdida es debida a la lenta oxidación de los compuestos aromáticos y puede ir acompañada de una pérdida de color. Oenobrand, experto en aplicaciones enológicas de manoproteínas, ha desarrollado **Final touch TONIC**, una solución a base de manoproteínas seleccionadas específicamente por su poder reductor y su actividad como coloide protector. **Final touch TONIC** se usa para preservar la frescura aromática original de los vinos blancos y rosados durante el envejecimiento.

MECANISMO DE ACCIÓN

Final touch TONIC está disponible en forma líquida y actúa instantáneamente con una eficacia que perdura en el tiempo.

Final touch TONIC ayuda a prevenir el envejecimiento prematuro del aroma de los vinos blancos y rosados al mismo tiempo que acentúa de forma significativa sus cualidades organolépticas.

Con el tiempo, los vinos tratados con **Final touch TONIC** muestran tener más frescura e intensidad aromática así como una mayor estructura y equilibrio en boca durante la cata. La capacidad de las manoproteínas de actuar como coloides protectores hace que también contribuyan a la estabilización tartárica de los vinos. En cualquier caso es necesario realizar pruebas de estabilización en laboratorio.

MODO DE EMPLEO Y DOSIS

Completamente soluble, **Final touch TONIC** se puede añadir directamente en el vino a una dosis de 20 a 40 ml/hl. Adicionar de forma homogénea en los vinos blancos y rosados justo antes del embotellado.

Final touch TONIC conserva sus propiedades y actividad también en perfecta sinergia con los aditivos normalmente utilizados durante la vinificación en los vinos blancos y rosados tranquilos.

Para conseguir la máxima protección de los aromas, se recomienda proteger el vino contra la oxidación durante las fases de preparación y de embotellado.

COMPOSICIÓN, ENVASADO Y CONSERVACIÓN

Final touch TONIC es una fracción de manoproteínas extraídas de una cepa específica de *Saccharomyces cerevisiae* y conservadas en forma líquida.

Final touch TONIC contiene sulfitos (1,5 g/l).

- ◆ Envasado en botes de 1 y 5 litros.
- ◆ Consérvese en un lugar fresco (< 10 °C).
- ◆ Una vez abierto, consérvese en frío y utilícese antes de 4 semanas.

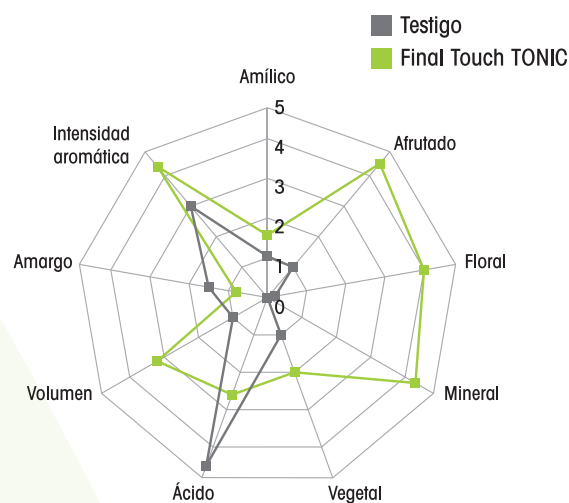


Figura 1. Perfil sensorial al cabo de 10 meses de un vino rosado elaborado de acuerdo con un itinerario técnico "amílico". Testigo frente a Final touch TONIC a 30ml/hl

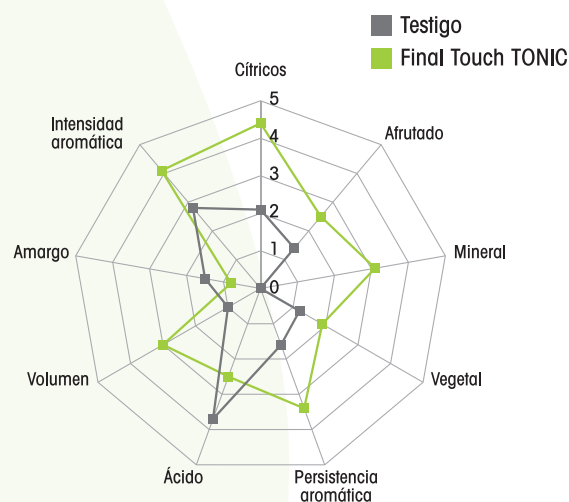


Figura 2. Perfil sensorial al cabo de 10 meses de un vino rosado elaborado de acuerdo con un itinerario técnico "tiológico". Testigo frente a Final touch TONIC a 30ml/hl

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.

OENOBANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobands.com
www.oenobands.com

DISTRIBUIDOR: