

Pour atteindre la perfection des vins rouges

Grâce à son expertise des applications œnologiques de mannoprotéines, Oenobrand a conçu **Final touch GUSTO**. Cette solution à base de mannoprotéines spécialement sélectionnées contribue à la stabilité tartrique des vins, tout en améliorant les propriétés sensorielles et organoleptiques des vins rouges.

APPLICATION

Les propriétés de protection colloïdale des mannoprotéines de **Final touch GUSTO** contribuent à la stabilité tartrique des vins. Dans tous les cas, il convient de réaliser au préalable des tests de stabilisation en laboratoire.

Utilisé dans les vins rouges, Final touch GUSTO accentue sensiblement l'intensité aromatique, la finesse et la fraîcheur des vins, tout en réduisant l'astringence des tanins. **Final touch GUSTO** améliore également l'équilibre général en bouche.

Final touch GUSTO est proposé sous forme liquide, agissant instantanément et sur le long terme.

UTILISATION ET DOSE D'EMPLOI

Final touch GUSTO est totalement soluble et peut être ajouté directement au vin à la dose de 10 à 40 ml/hl. Ajouter de façon homogène dans les vins rouges avant la filtration finale et la mise en bouteille.

Final touch GUSTO conserve ses propriétés sur le long terme et agit en parfaite synergie avec les additifs utilisés habituellement dans les vins rouges tranquilles.

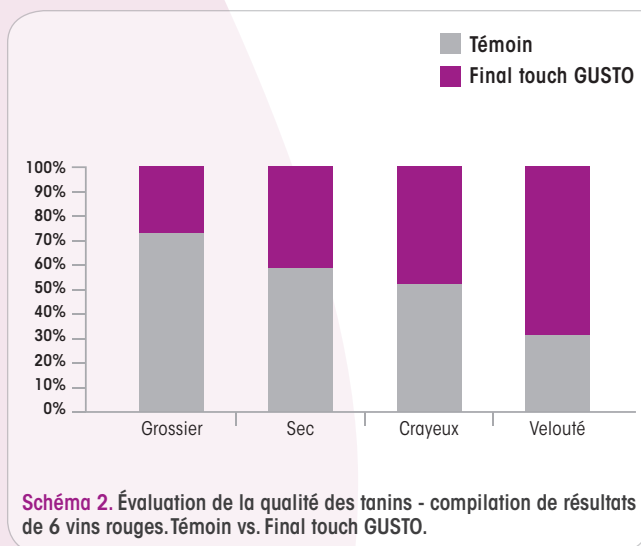
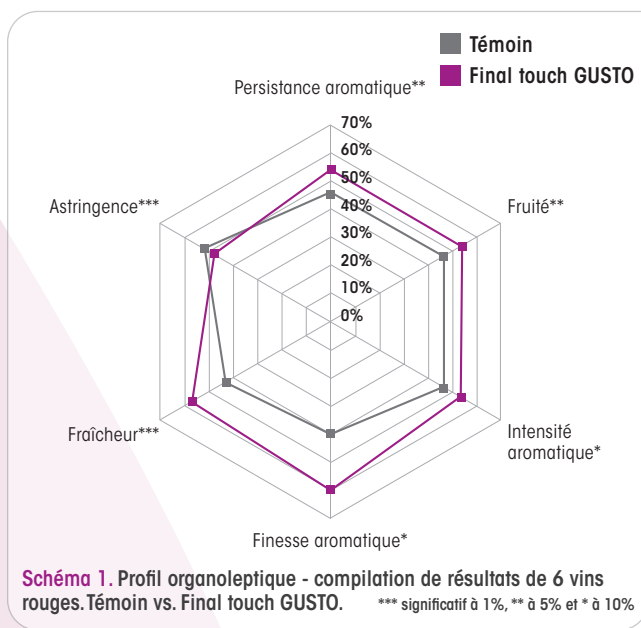
Pour une protection aromatique optimale, il est conseillé de protéger les vins contre l'oxydation lors des étapes de préparation et de mise en bouteille.

COMPOSITION, CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Final touch GUSTO est une fraction de mannoprotéines extraites d'une souche spécifique de *Saccharomyces cerevisiae* et conservées sous forme liquide.

Final touch GUSTO contient des sulphites (1,5g/l).

- ◆ Conditionné en bidons de 1 et 5 litres.
- ◆ Conserver dans un endroit frais (5-10 °C).
- ◆ Après ouverture, conserver dans un endroit frais et utiliser sous 4 semaines.



Une attention particulière a été portée afin que les informations fournies ici soient exactes. Au vu du fait que les conditions spécifiques de l'utilisateur de l'application et d'utilisation de nos produits sont hors de notre contrôle, nous ne donnons aucune garantie quant aux résultats pouvant être obtenus par l'utilisateur. L'utilisateur est seul responsable pour déterminer la pertinence et établir le statut légal d'utilisation.

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
www.oenobrand.com

DISTRIBUÉ PAR :