



## Neue Mannoproteinlösung für vollendete Qualitätssekte

Hersteller von Sekt wissen, dass sie die Qualität ihrer Sekte während des gesamten Vermarktungsprozesses garantieren müssen, wenn sie sich in diesem umkämpften Markt behaupten wollen.

Oenobrand's verfügt über umfangreiches Expertenwissen insbesondere bei önologischen Mannoproteinen und hat **Final touch POP** entwickelt. Diese einzigartige Mannoproteinlösung verbessert gezielt die Qualität der Sekte.

**Final touch POP** erhöht die organoleptische Qualität deutlich und bewahrt gleichzeitig Eleganz und Ausgewogenheit der Sekte. Mit **Final touch POP** behandelte Sekte bleiben wesentlich länger frisch und behalten länger ihre Gäraromen und ihre Mineralität. Die Entwicklung oxidativer Aromen wird abgeschwächt (Noten von sehr reifen Früchten, Nüssen und Honig) und die Adstringenz der Tannine verringert.

### WIRKUNGSWEISE

Dank der besonderen Eigenschaften der Mannoproteine in **Final touch POP** stärkt es das kolloidale Gleichgewicht, und verbessert die Struktur der Sekte sowie die Qualität des Mousseux.

**Final touch POP** sorgt für eine elegante Ausgewogenheit, unterstützt den aromatischen Ausdruck und bewahrt ihn.

**Final touch POP** ist ein Flüssigprodukt, wirkt unmittelbar und hat einen lang anhaltenden Effekt.

Die schützenden kolloidalen Eigenschaften der Mannoproteine unterstützen auch die Stabilisierung von Kaliumhydrogencarbonat.

### VERWENDUNG UND DOSAGE

**Final touch POP** löst sich komplett auf und kann -gleichmäßig verteilt- mit einer Dosage von 20 bis 40 ml/hl direkt dem Sekt zugegeben werden. Die Dosage erfolgt nach der Versektung direkt vor der Füllung (Charmat Methode/Tankgärverfahren) oder mit der Versanddosage nach dem Degorgieren (traditionelle Methode).

**Final touch POP** bewahrt seine Eigenschaften und funktioniert ebenfalls perfekt in Synergie mit den gängigen Getränkebehandlungsprodukten, die bei der Sektbereitung verwendet werden.

### ZUSAMMENSETZUNG, VERPACKUNG UND LAGERUNG

**Final touch POP** ist eine spezielle Mannoproteinfraktion, die aus der Hefe *Saccharomyces cerevisiae* extrahiert wird und ist als Flüssigprodukt erhältlich.

**Final touch POP** enthält Sulfite (1,5 g/l).

- ◆ Verpackt in 1 und 5 Liter Kanistern.
- ◆ Kühl lagern (< 10°C).
- ◆ Einmal geöffnet innerhalb von 4 Wochen verwenden, dabei kühl lagern.

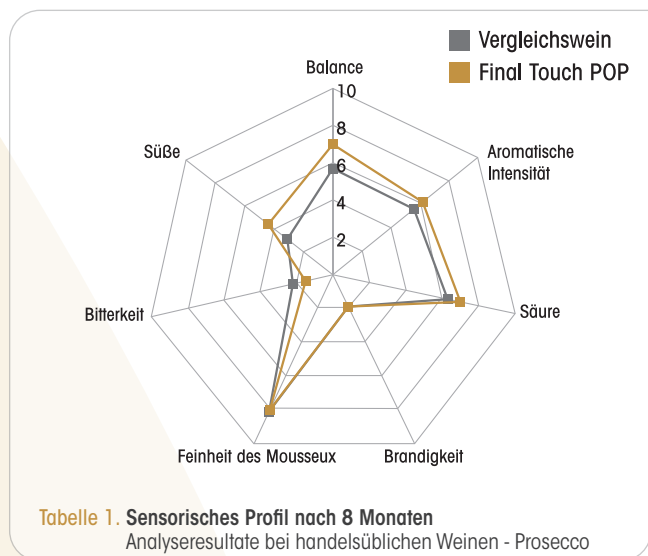


Tabelle 1. Sensorisches Profil nach 8 Monaten  
Analyseresultate bei handelsüblichen Weinen - Prosecco

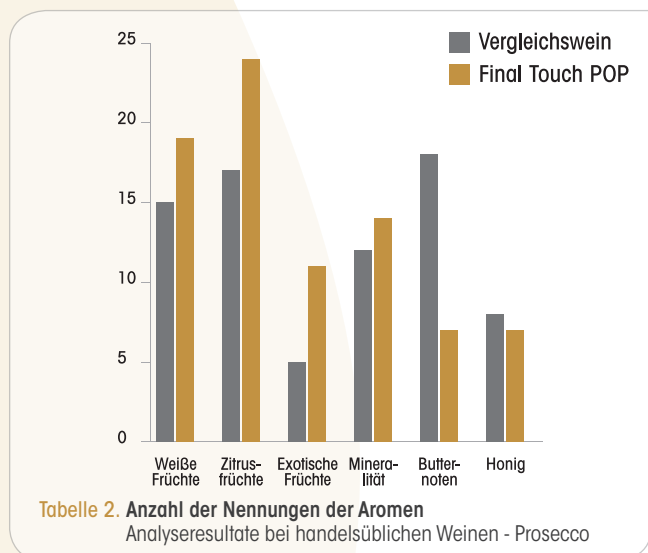


Tabelle 2. Anzahl der Nennungen der Aromen  
Analyseresultate bei handelsüblichen Weinen - Prosecco

Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwandt. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.

### 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

### VERTRIEB DURCH: