



Pour atteindre la perfection des vins effervescents

Les producteurs de vins effervescents nous parlent souvent de leur besoin de garantir la qualité de leurs vins tout au long de leur commercialisation dans un marché exigeant.

Oenobrand, expert en applications œnologiques des mannoprotéines, a développé **Final touch POP**, une solution unique à base de mannoprotéines formulées spécifiquement pour améliorer la qualité des vins effervescents.

Final touch POP accentue sensiblement les qualités organoleptiques tout en préservant l'élégance, la fraîcheur et l'équilibre des vins effervescents. De plus, au cours de l'élevage et du stockage, les arômes fermentaires et la minéralité des vins traités avec **Final touch POP** restent dominants à la dégustation alors que le développement des arômes de type oxydatif (notes de fruits très mûrs, noix, miel) est atténué et l'astringence des tanins réduite.

MÉCANISME D'ACTION

Grâce aux propriétés spécifiques des mannoprotéines qui le composent, **Final touch POP** contribue à l'équilibre colloïdal et permet une meilleure structure des vins ainsi qu'une amélioration de la qualité de l'effervescence. **Final touch POP** favorise l'expression et la persistance aromatique tout en apportant plus de souplesse au vin. **Final touch POP** proposé sous forme liquide agit instantanément et son effet est persistant à long terme.

Les propriétés de colloïde protecteur des mannoprotéines leur permettent également de contribuer à la stabilisation tartrique du vin. Des tests de stabilisation en laboratoire doivent être réalisés préalablement dans tous les cas.

UTILISATION ET DOSE

Complètement soluble, **Final touch POP** peut être ajouté directement au vin à la dose de 20 à 40 ml/hl.

Ajouter de façon homogène dans les vins effervescents après seconde fermentation immédiatement avant la mise en bouteille (méthode Charmat) ou dans la liqueur d'expédition (méthode traditionnelle).

Final touch POP conserve ses propriétés et fonctionne aussi en parfaite synergie avec les additifs habituels utilisés en vinification des vins effervescents.

COMPOSITION, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

Final touch POP est une fraction spécifique de mannoprotéines extraites de la levure *Saccharomyces cerevisiae* et conservées sous forme liquide. **Final touch POP** contient des sulfites (1,5 g/l).

- ◆ Conditionné en bidons de 1 et 5 litres.
- ◆ Conserver dans un endroit froid et sec (<10 °C).
- ◆ Ouvert, à utiliser dans les 4 semaines, si conservé au frais.

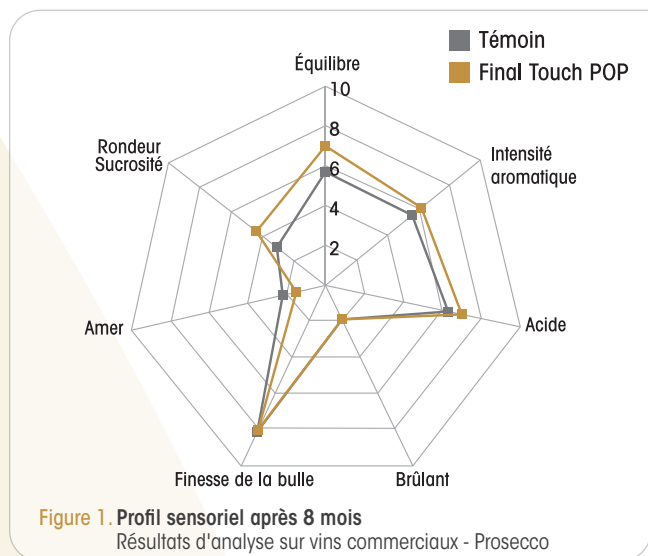


Figure 1. Profil sensoriel après 8 mois
Résultats d'analyse sur vins commerciaux - Prosecco

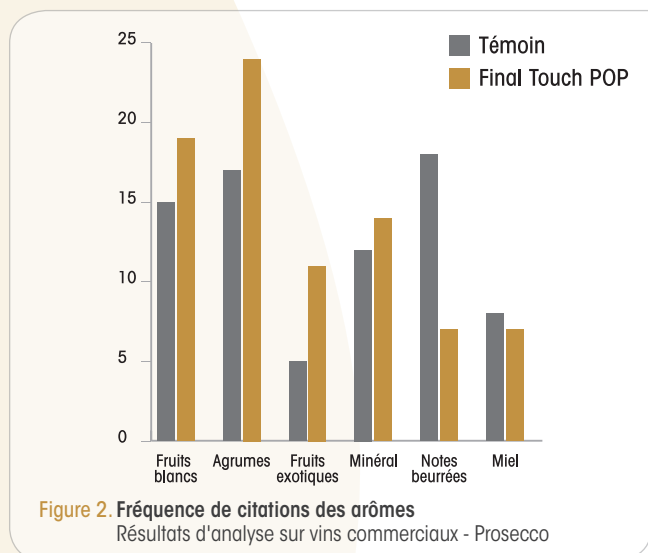


Figure 2. Fréquence de citations des arômes
Résultats d'analyse sur vins commerciaux - Prosecco

09/2014 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 :