



Pentru obtinerea vinurilor spumante perfecte

Adeseori producatorii de vin spumant ne-au spus ca trebuie sa garanteze calitatea vinurilor lor pe toata perioada procesului de marketing, pe o piata foarte exigenta.

Oenobrand, experti in aplicatiile oenologice ale manoproteinelor, a lansat **Final touch POP**. Acesta este o solutie unica, pe baza de manoproteine, formulata in mod special pentru a imbunatati calitatea vinurilor spumante.

Final touch POP potenteaza in mod remarcabil calitatile organoleptice ale vinurilor spumante, in acelasi timp pastrand eleganta, prospektarea si echilibrul acestora. Aromele de fermentatie si mineralitatea vinurilor tratate cu **Final touch POP** raman predominante in timpul maturarii si depozitarii. Este atenuata dezvoltarea aromelor oxidative (note de fructe foarte coapte, nuci si miere) si taninurile sunt mai putin astringente.

MECANISMUL DE ACTIUNE

Final touch POP consta din manoproteine cu proprietati specifice, care contribuie la echilibrul coloidal al vinului, ajutand la imbunatatirea structurii sale si ii da bule de calitate ridicata.

Final touch POP imbunatateste catifelarea vinului si promoveaza expresia si persistenta aromatica a acestuia.

Final touch POP este sub forma lichida, astfel incat actioneaza instantaneu si are un efect pe termen lung.

De asemenea proprietatile coloidale protective ale manoproteinelor contribuie la stabilitatea tartrica a vinurilor. In toate cazurile trebuiesc urmarite testele de stabilizare din laborator.

UTILIZARE SI DOZAJ

Final touch POP este complet solubil si poate fi adaugat direct in vin la o rata de 20-40 ml/hl.

Se adauga, in mod omogen, in vinurile spumante dupa fermentatia secundara, imediat inainte de imbuteliere (metoda Charmat) sau in licoarea de tiraj dupa degorjare (metoda traditionala). **Final touch POP** isi pastreaza proprietatile sale si lucreaza in sinergie perfecta cu aditivii uzuali utilizati la obtinerea vinurilor spumante.

COMPOZITIE, AMBALARE SI DEPOZITARE

Final touch POP este o fractiune specifica de mano-proteina, extrasa din drojdia *Saccharomyces cerevisiae* si pastrata sub forma lichida. **Final touch POP** contine sulfiti (1,5 g/l).

- ◆ Ambalat in bidoane de 1 si 5 litri.
- ◆ Se depoziteaza in locuri racoroase (< 10°C).
- ◆ Se utilizeaza in timp de 4 saptamani dupa deschidere si se depoziteaza in locuri racoroase dupa deschidere.

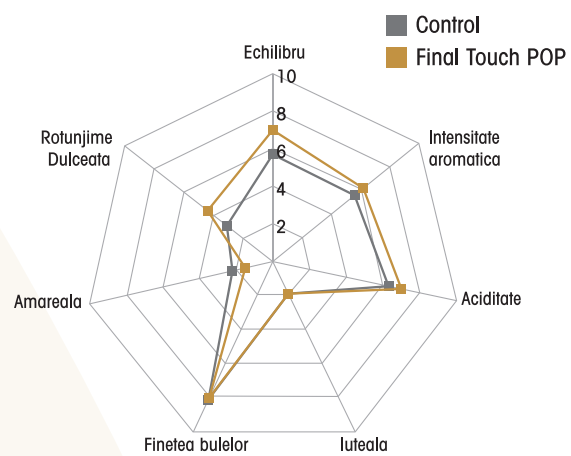


Figura 1. Profilul senzorial dupa 8 luni
Rezultatele analizelor in vinurile comerciale - Prosecco

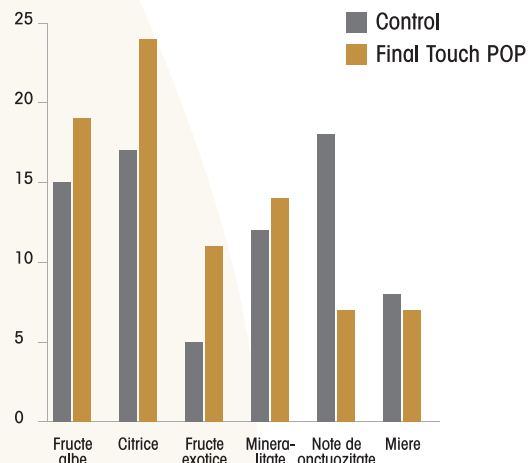


Figura 2. Numarul de parametri aromatici analizati
Rezultatele analizelor in vinurile comerciale - Prosecco

A fost utilizata atentie sporita pentru a ne asigura ca informatiile furnizate aici sunt acurate. Deoarece conditiile specifice ale utilizatorului cu privire la utilizare si aplicatie sunt dincolo de controlul nostru, nu dam nicio garantie si nu facem nicio relatie cu privire la rezultatele care ar putea fi obtinute de catre utilizator. Utilizatorul este responsabil pentru a determina statutul potrivit si legal al utilizarii produselor noastre.

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

DISTRIBUIT DE: