

Pour atteindre la perfection des vins blancs et rosés

Au cours de leur vieillissement, la plupart des vins blancs et rosés subissent une perte continue de leurs arômes variétaux et esters fermentaires. Cette perte est due à l'oxydation lente des composés aromatiques et peut s'accompagner d'une modification de leur couleur. Oenobrand, expert en applications oenologiques de mannoprotéines, a développé **Final touch TONIC**, une solution à base de mannoprotéines spécifiquement sélectionnées pour leur pouvoir réducteur et colloïde protecteur. **Final touch TONIC** est destiné à la préservation de la fraîcheur aromatique initiale des vins blancs et rosés au cours du vieillissement.

MÉCANISME D'ACTION

Final touch TONIC est proposé sous forme liquide et agit instantanément tout en restant efficace à long terme.

Final touch TONIC permet de prévenir le vieillissement prématuré des arômes des vins blancs et rosés tout en accentuant sensiblement leurs qualités organoleptiques.

Ainsi au cours du temps, les vins traités avec **Final touch TONIC** se révèlent avoir plus de fraîcheur et d'intensité aromatique et ils restent plus toniques à la dégustation.

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

UTILISATION ET DOSE

Complètement soluble, **Final touch TONIC** peut être ajouté directement au vin à la dose de 20 à 40 ml/hl. Ajouter de façon homogène dans les vins blancs et rosés juste avant la mise en bouteille.

Final touch TONIC conserve ses propriétés et fonctionne aussi en parfaite synergie avec les additifs habituels utilisés en vinification des vins tranquilles blancs et rosés. Pour une protection optimale des arômes, il est conseillé de protéger le vin contre l'oxydation lors des phases de préparation et de mise en bouteille.

COMPOSITION, CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION

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

Final touch TONIC contient des sulfites (1,5 g/l).

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

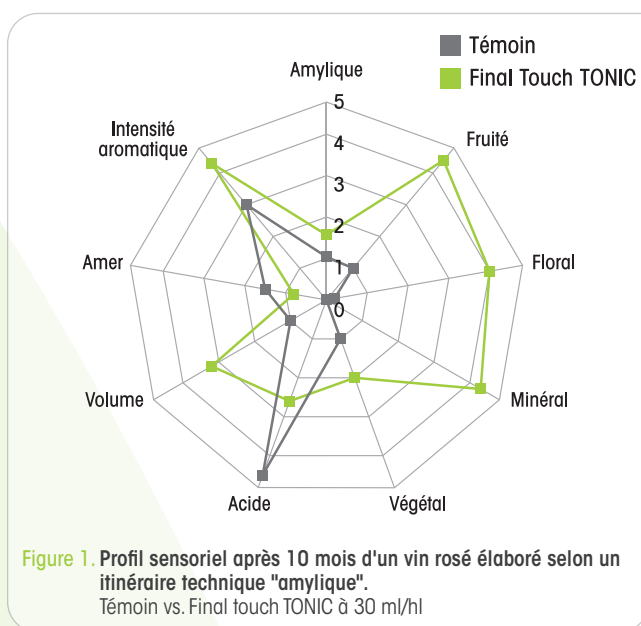


Figure 1. Profil sensoriel après 10 mois d'un vin rosé élaboré selon un itinéraire technique "amylique". Témoin vs. Final touch TONIC à 30 ml/hl

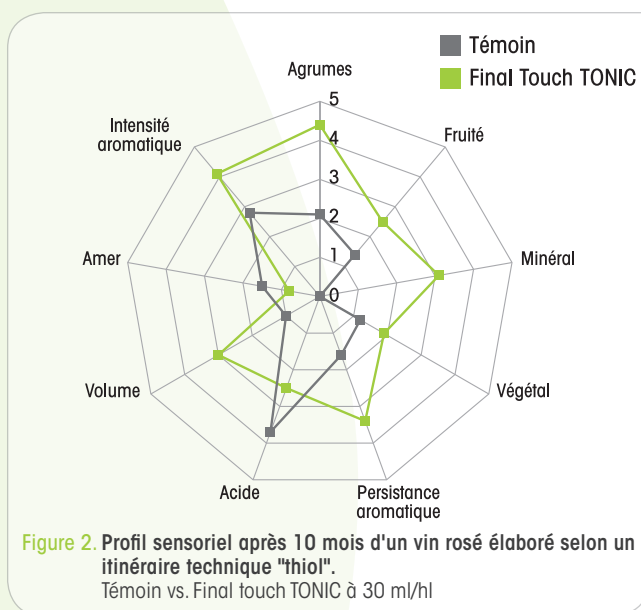


Figure 2. Profil sensoriel après 10 mois d'un vin rosé élaboré selon un itinéraire technique "thiol". Témoin vs. Final touch TONIC à 30 ml/hl

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 :