

## Pentru obținerea de vinuri albe și rozé perfecte

Cea mai mare parte a vinurilor albe și rozé suferă o pierdere continuă a aromelor specifice soiurilor și a esterilor de fermentație o dată cu trecerea timpului. Această pierdere este cauzată de oxidarea lentă a compușilor aromatici și poate fi însoțită de o modificare a culorii.

Cu experiența sa în aplicațiile enologice ale manoproteinelor, Oenobrand a dezvoltat **Final touch TONIC**. Aceasta soluție, special selectată, pe bază de manoproteine, conține manoproteine cu proprietăți coloidale puternic reducătoare și de protecție. **Final touch TONIC** conservă prospețimea aromelor inițiale ale vinurilor albe și rozé o dată cu trecerea timpului.

### MECANISM DE ACȚIONARE

**Final touch TONIC** este furnizat sub forma unui lichid care acționează instantaneu și are un efect de durată.

**Final touch TONIC** îmbunătățește în mod remarcabil calitățile organoleptice ale vinurilor albe și rozé, evitând, în același timp, învechirea prematură a aromelor sale.

În timp, vinurile tratate cu **Final touch TONIC** sunt mai proaspete, au o intensitate aromatică mai mare și un gust mai pronunțat.

Proprietățile coloidale de protecție ale manoproteinelor, contribuie, de asemenea, la stabilitatea tartrului în vin. În toate cazurile, testele de laborator pentru stabilizare trebuie efectuate în prealabil.

### UTILIZARE ȘI DOZARE

Produsul **Final touch TONIC** este în întregime solubil și poate fi adăugat direct în vin, în procent de 20-40 ml/hl. Se adaugă în mod omogen la vinurile albe și rozé, chiar înainte de îmbuteliere.

**Final touch TONIC** își păstrează proprietățile și acționează în perfectă sinergie cu aditivii uzuali folosiți pentru producerea vinurilor albe și rozé nespumante.

Pentru o protecție optimă a aromelor, vă recomandăm protejarea vinului împotriva oxidării în timpul etapelor de preparare și de îmbuteliere.

### COMPOZIȚIE, AMBALARE ȘI DEPOZITARE

**Final touch TONIC** este o fracțiune specifică de manoproteină, extrasă din drojdia *Saccharomyces cerevisiae* și conservată în formă lichidă.

**Final touch TONIC** conține sulfiți (1,5 g/l).

### AMBALAT ÎN BIDOANE DE 1 ȘI 5 LITRI.

- ◆ A se păstra la adăpost de căldură (< 10°C).
- ◆ A se utiliza în maximum 4 săptămâni. După deschidere, depozitați-l la adăpost de căldură.

A fost utilizată atenție sporită pentru a ne asigura ca informațiile furnizate aici sunt acurate. Deoarece condițiile specifice ale utilizatorului cu privire la utilizare și aplicație sunt dincolo de controlul nostru, nu dam nicio garanție și nu facem nicio relație cu privire la rezultatele care ar putea fi obținute de către utilizator. Utilizatorul este responsabil pentru a determina statutul potrivit și legal al utilizării produselor noastre.

### OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât 5  
2196 Boulevard de la Lironde  
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5 - FRANCE  
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304  
info@oenobrand.com  
www.oenobrand.com

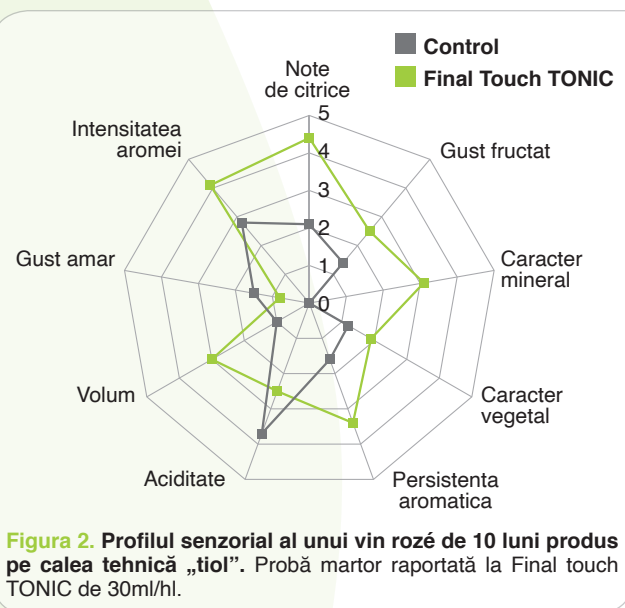
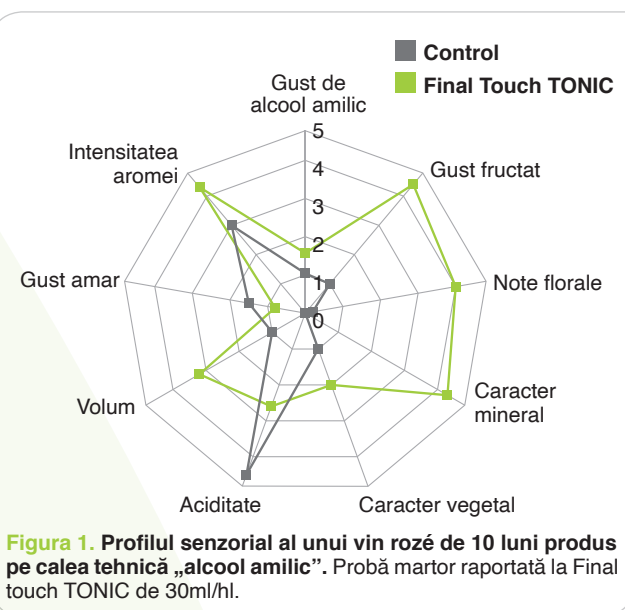


Figura 2. Profilul senzorial al unui vin rozé de 10 luni produs pe calea tehnică „tiol”. Probă martor raportată la Final touch TONIC de 30ml/hl.

### DISTRIBUIT DE:

ELTON Group of Companies  
5 Campului Street, Pantelimon city  
077145 Ilfov, Romania  
www.elton-group.com

