

Para Elaborar Vinos Tintos Perfectos

Gracias a su experiencia en aplicaciones enológicas a base de manoproteínas, Oenobrand ha desarrollado **Final touch GUSTO**. Esta especial selección de soluciones a base de manoproteínas contribuye a la estabilidad tartárica de los vinos al mismo tiempo que mejora las propiedades organolépticas y sensoriales de los vinos tintos.

APLICACIÓN

Las propiedades coloidales protectoras de las manoproteínas de **Final touch GUSTO** contribuyen a la estabilidad tartárica de los vinos. Es necesario realizar siempre pruebas previas de estabilización en laboratorio.

Cuando se usa en vinos tintos, **Final touch GUSTO** mejora significativamente la intensidad, finura y frescura aromática además de reducir la astringencia de los taninos. **Final touch GUSTO** mejora el equilibrio y la sensación general en boca.

Final touch GUSTO está disponible en forma líquida, actuando instantáneamente y con un efecto a largo plazo.

MODO DE USO Y DOSIS

Final touch GUSTO es completamente soluble y se puede adicionar directamente al vino a una dosis de 10-40 ml/hl. Añadir de forma homogénea al vino tinto justo antes de la filtración final y del embotellado.

Final touch GUSTO mantiene sus propiedades y actúa en perfecta sinergia con los aditivos utilizados habitualmente en los vinos tintos tranquilos.

Para conseguir una buena protección del aroma, recomendamos proteger el vino frente a la oxidación durante las etapas de preparación y embotellado.

COMPOSICIÓN, ENVASADO Y CONSERVACIÓN

Final touch GUSTO es una fracción de manoproteínas extraídas de una cepa específica de *Saccharomyces cerevisiae* y formulada en forma líquida.

Final touch GUSTO contiene sulfitos (1,5 g/l).

- ◆ Envasado en botes de 1 y 5 litros.
- ◆ Consérvese en un lugar fresco (5-10 °C).
- ◆ Una vez abierto consérvese en un lugar fresco y úselo dentro de las 4 semanas posteriores.

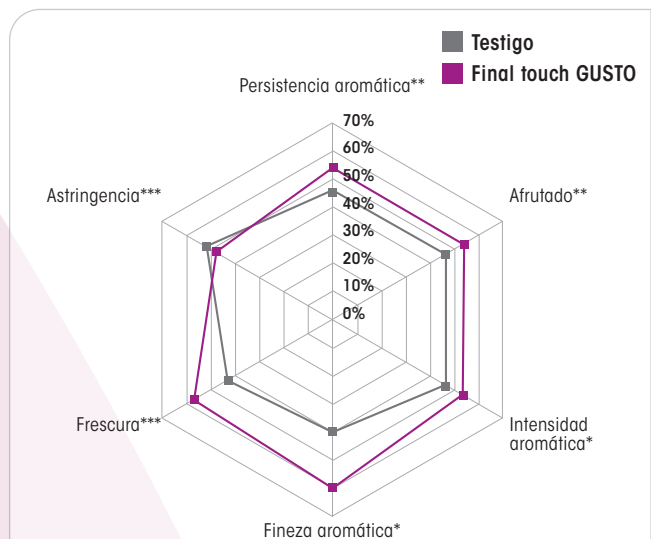


Figura 1. Perfil sensorial – resultados obtenidos con 6 vinos tintos. Testigo vs. Final touch GUSTO

*** significativo al 1%, ** al 5% y * al 10%

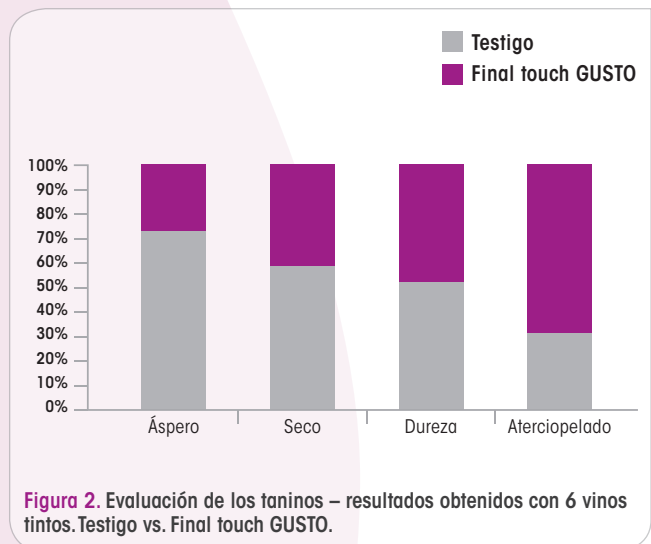


Figura 2. Evaluación de los taninos – resultados obtenidos con 6 vinos tintos. Testigo vs. Final touch GUSTO.

Se ha prestado un esfuerzo y atención especial para asegurar la exactitud de la información presentada en este documento. Dado que las condiciones específicas de uso y su aplicación están fuera de nuestro control, no garantizamos ni asumimos ningún tipo de responsabilidad en relación a los resultados que el usuario pueda obtener. El usuario asume la responsabilidad de determinar la idoneidad y la condición jurídica de los usos previstos para nuestros productos.

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

DISTRIBUIDOR: