

За създаване на перфектни червени вина

Със своя опит в енологичните приложения на манопротеините, Oenobrandс разработи Final touch GUSTO. Този специално селектиран разтвор на основата на манопротеини, допринася за стабилизацията на винения камък, като същевременно подобрява органолептичните свойства на червените вина.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Защитните колоидни свойства на манопротеините на Final touch GUSTO допринасят за стабилизация на винения камък. Във всички случаи трябва предварително да се извършат лабораторни тестове за стабилизация.

Когато се използва в червено вино, Final touch GUSTO значително подобрява силата на аромата, финия вкус и свежестта, както и намалява стипчивостта на танините. Final touch GUSTO подобрява цялостния баланс в устата.

Final touch GUSTO се доставя под формата на течност, която действа незабавно и има дълготраен ефект.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ДОЗИРАНЕ

Final touch GUSTO е напълно разтворим и може директно да се прибави към виното в съотношение 10-40 ml/hl. Добавяйте хомогенно към червени вина непосредствено преди крайното филтриране и бутилиране.

Final touch GUSTO запазва своите свойства и работи в съвършен синхрон с обикновените добавки, използвани в негазираните червени вина.

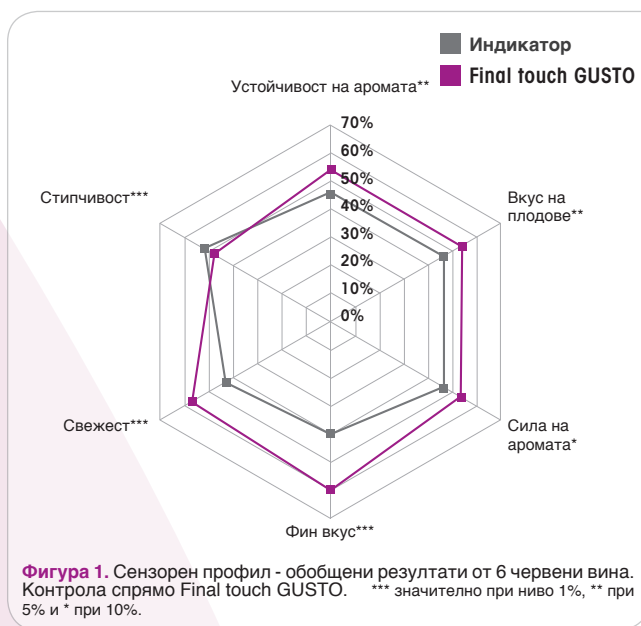
За оптимално запазване на аромата препоръчваме виното да се пази от окисляване по време на етапите на приготвяне и бутилиране.

СЪСТАВ, ОПАКОВКА И СЪХРАНЕНИЕ

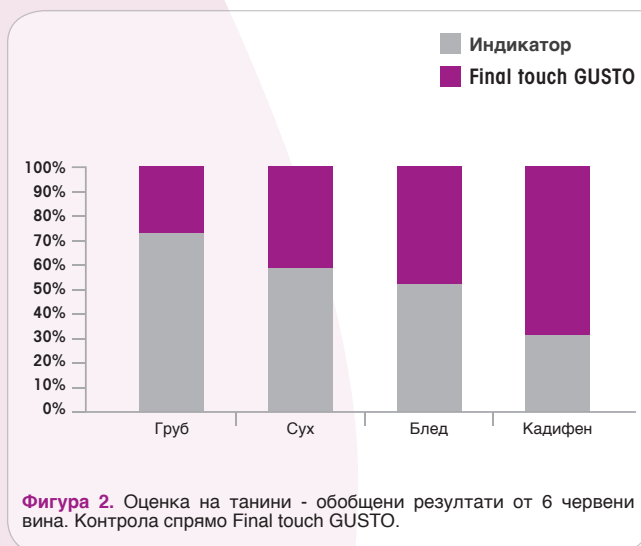
Final touch GUSTO е манопротеинова фракция, извлечена от специфичен щам на *Saccharomyces cerevisiae* и приготвена в течна форма.

Final touch GUSTO съдържа сулфити (1,5 g/l).

- ♦ Опакован в 1- и 5-литрови кутии.
- ♦ Да се съхранява на хладно място (5-10 °C).
- ♦ След отваряне, да се съхранява на хладно място и да се използва в рамките на 4 седмици.



Фигура 1. Сензорен профил - обобщени резултати от 6 червени вина. Контрола спрямо Final touch GUSTO. *** значително при ниво 1%, ** при 5% и * при 10%.



Фигура 2. Оценка на танини - обобщени резултати от 6 червени вина. Контрола спрямо Final touch GUSTO.

Енобрандс гарантира точността на предоставената информация. Специфичните условия, при използването и прилагането от потребителя са извън нашия контрол, затова ние не даваме гаранция за постигнатите резултати. Потребителят е отговорен за установяването на годността и легалния статус при използване на нашите продукти.

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

дистрибутор:

Botevgradsko Shose Blvd.
1855 Dolni Bogrov, Sofia

