

Για την Παραγωγή Υψηλής Ποιότητας Ερυθρών Οίνων

Με την τεράστια εμπειρία και γνώση της στην παραγωγή οινολογικών προϊόντων και εφαρμογών με Μανοπρωτεΐνες, Η Oenobrand ανέπτυξε το προϊόν **Final touch GUSTO**. Αυτή η ειδικά επιλεγμένη σύσταση Μανοπρωτεϊνών συμβάλλει αφενός στην τρυγική σταθεροποίηση των ερυθρών οίνων, ενώ ταυτόχρονα βελτιώνει εντυπωσιακά τις οργανοληπτικές τους ιδιότητες.

ΕΦΑΡΜΟΓΗ

Οι προστατευτικές κολλοειδείς ιδιότητες των μανοπρωτεϊνών του **Final touch GUSTO** συμβάλλουν στην τρυγική σταθεροποίηση του οίνου. Σε όλες τις περιπτώσεις βέβαια, οι εργαστηριακές δοκιμές τρυγικής σταθεροποίησης πρέπει να πραγματοποιούνται εκ των προτέρων.

Κατά την χρήση του σε ερυθρούς οίνους πριν την εμφιάλωση, το **Final touch GUSTO** βελτιώνει σημαντικά την ένταση του αρώματος, τη λεπτότητα και τη φρεσκάδα, καθώς επίσης μειώνει την στυπικότητα των τανινών. Το **Final touch GUSTO** βελτιώνει την ισορροπία στη γεύση συνολικά.

Το **Final touch GUSTO** παρέχεται ως ένα υγρό που δρα άμεσα και έχει μακροπρόθεσμα αποτελέσματα.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Το **Final touch GUSTO** είναι πλήρως διαλυτό στο νερό και μπορεί να προστεθεί απευθείας στον ερυθρό οίνο σε αναλογία 10-40 ml./hl. Προσθέστε το ομοίμορφα σε ερυθρό οίνο λίγο πριν από την τελική διήθηση και την εμφιάλωση.

Το **Final touch GUSTO** διατηρεί τις ιδιότητές του και λειτουργεί τέλεια σε συνεργία με τα συνήθη πρόσθετα που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή μη αφρώδη, ερυθρών οίνων.

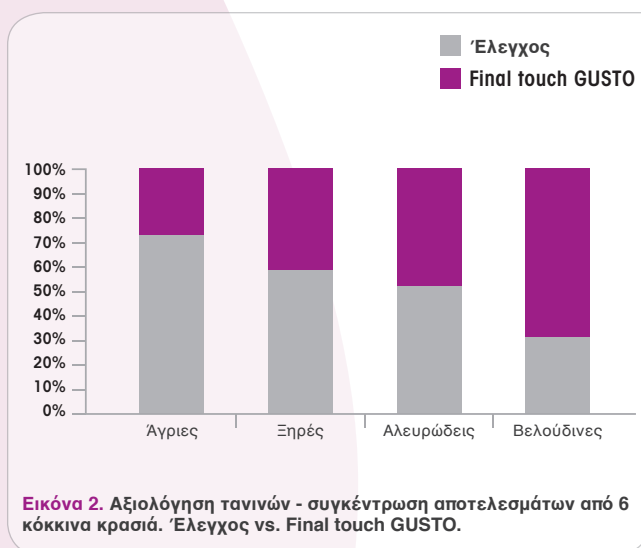
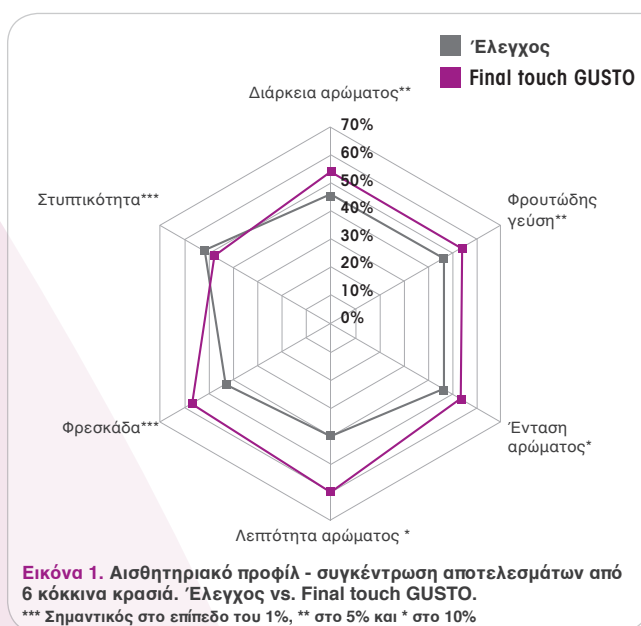
Για βέλτιστη έκφραση του αρώματος, συνιστούμε την αντιοξειδωτική προστασία του ερυθρού οίνου στα στάδια της προετοιμασίας και της εμφιάλωσης.

ΣΥΝΘΕΣΗ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Το **Final touch GUSTO** είναι κλάσμα Μανοπρωτεΐνης που εκχυλίζεται από συγκεκριμένο στέλεχος του *Saccharomyces cerevisiae* και διαμορφώνεται σε υγρή μορφή.

Το **Final touch GUSTO** περιέχει θειώδη (1,5 g/l).

- ◆ Συσκευάζεται σε δοχεία 1 και 5 λίτρων.
- ◆ Αποθηκεύστε σε δροσερό μέρος (5-10 °C).
- ◆ Μετά το άνοιγμα αποθηκεύστε σε δροσερό μέρος και χρησιμοποιήστε εντός 4 εβδομάδων.



Δόθηκε ιδιαίτερη προσοχή έτσι ώστε οι πληροφορίες που παρέχονται εδώ να είναι ακριβείς. Δεδομένου του γεγονότος ότι οι ειδικές συνθήκες στο περιβάλλον που θα γίνει χρήση της εφαρμογής και της χρήσης των προϊόντων μας είναι πέραν του ελέγχου μας, δεν παρέχουμε καμία εγγύηση ως προς τα αποτελέσματα που μπορεί να επιτευχθούν από τον χρήστη. Ο χρήστης είναι αποκλειστικά υπεύθυνος να καθορίσει την καταλληλότητα και να διαπιστώσει το νομικό καθεστώς χρήσης.

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

Διανέμεται από: