

## Pentru obtinerea vinurilor rosii perfecte

Prin expertiza in ceea ce priveste utilizarea manoproteinelor in oenologie, Oenobrand a dezvoltat **Final touch GUSTO**. Aceasta solutie de manoproteina selectata in mod special contribuie la stabilitatea tartrica a vinurilor si in acelasi timp potenteaza proprietatile organoleptice si senzoriale ale vinurilor rosii.

### MECANISMUL DE ACTIUNE

Proprietatile coloidale protective ale manoproteinei **Final touch GUSTO** contribuie la stabilitatea tartrica a vinului. In toate cazurile, in prealabil, trebuiesc realizate teste de stabilizare in laborator.

In momentul utilizarii in vinurile rosii, **Final touch GUSTO** potenteaza, in mod vizibil, intensitatea aromatica, finetea si prospetimea, dar reduce si astringenta taninilor. Per total **Final touch GUSTO** imbunatateste echilibrul.

**Final touch GUSTO** este furnizat sub forma lichida, care actioneaza instant si are efect pe termen lung.

### UTILIZARE SI DOZAJ

**Final touch GUSTO** este complet solubil si poate fi adaugat direct in vin la un dozaj de 10-40 ml/hl. Se adauga in mod omogen in vinurile rosii chiar inainte de filtrarea finala si imbuteliere.

**Final touch GUSTO** isi mentine proprietatile si lucreaza in sinergie perfecta cu aditivii uzuali folositi in vinurile rosii.

Pentru protectia optima a aromei, va recomandam sa protejati vinul impotriva oxidarii in timpul etapelor de preparare si imbuteliere.

### COMPOZITIE, MODALITATE DE AMBALARE SI DEPOZITARE

**Final touch GUSTO** este o fractie de manoproteina extrasa dintr-o sursa specifica *Saccharomyces cerevisiae* si formulata sub forma lichida.

**Final touch GUSTO** contine sulfiti (1,5 g/l).

- ◆ Ambalat in bidoane de 1 si 5 litri.
- ◆ A se depozita in locuri racoroase (5-10 °C).
- ◆ Dupa deschidere sa se depoziteze in locuri racoroase si sa se utilizeze in 4 saptamani.

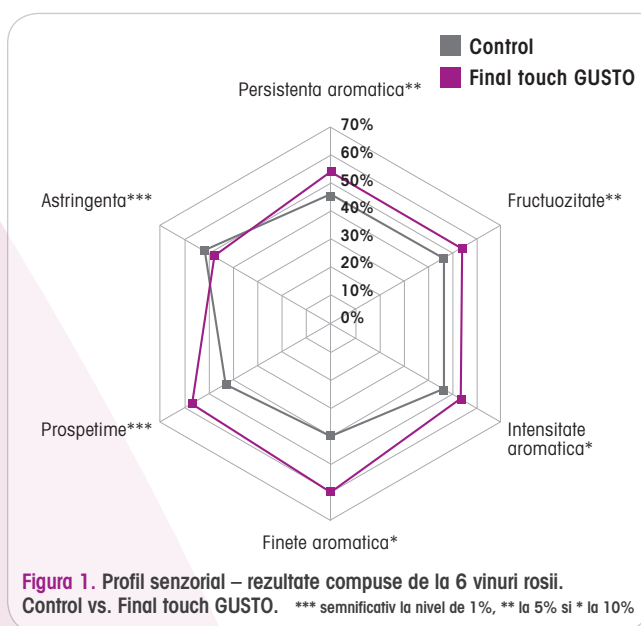


Figura 1. Profil senzorial – rezultate compuse de la 6 vinuri rosii. Control vs. Final touch GUSTO. \*\*\* semnificativ la nivel de 1%, \*\* la 5% si \* la 10%

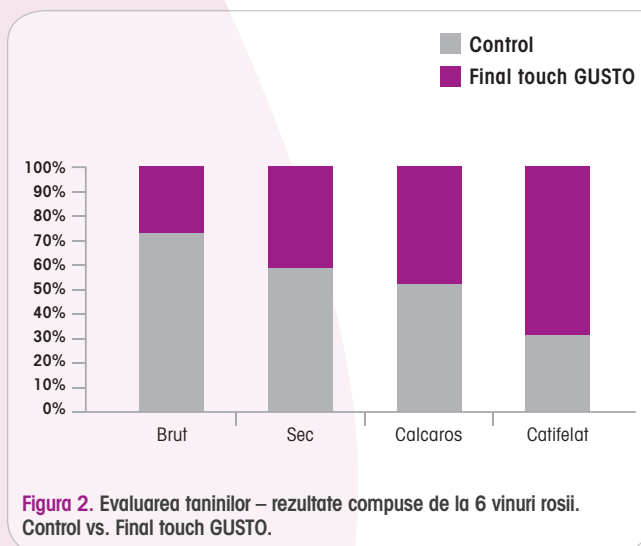


Figura 2. Evaluarea taninilor – rezultate compuse de la 6 vinuri rosii. Control vs. Final touch GUSTO.

A fost utilizata atentie sporita pentru a ne asigura ca informatiile furnizate aici sunt acurate. Deoarece conditiile specifice ale utilizatorului cu privire la utilizare si aplicatie sunt dincolo de controlul nostru, nu dam nicio garantie si nu facem nicio relatara cu privire la rezultatele care ar putea fi obtinute de catre utilizator. Utilizatorul este responsabil pentru a determina statutul potrivit si legal al utilizarii produselor noastre.

### 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

DISTRIBUIT DE:



Str. Campului nr.5  
Cod postal 077145, Loc. Pantelimon-Ilfov  
Telefon: +40 752 061 542

www.elton.ro