



## Para lograr la perfección de los vinos espumosos

A menudo los productores de vinos espumosos nos hablan de la necesidad de garantizar la calidad de sus vinos a lo largo de todo el periodo de comercialización en un mercado especialmente exigente.

Oenobrand, experto en aplicaciones enológicas de manoproteínas, ha desarrollado **Final touch POP**, una solución única a base de manoproteínas formuladas específicamente para mejorar la calidad de los vinos espumosos.

**Final touch POP** acentúa de forma significativa las cualidades organolépticas al mismo tiempo que conserva la elegancia, frescura y equilibrio de los vinos espumosos. Además, durante la maduración y conservación, los aromas fermentativos y mineralidad de los vinos tratados con **Final touch POP** siguen dominando durante la cata mientras que el desarrollo de aromas de tipo oxidativo (notas de fruta muy madura, nuez, miel) se atenúa y la astringencia de los taninos se reduce.

### MECANISMO DE ACCIÓN

Gracias a las propiedades específicas de las manoproteínas que lo componen, **Final touch POP** contribuye al equilibrio coloidal y permite una mejor estructura de los vinos así como una mejor calidad de la efervescencia. **Final touch POP** favorece la expresión y persistencia aromática al mismo tiempo que aporta más suavidad al vino.

**Final touch POP** se presenta en forma líquida y su efecto es inmediato y persistente en el tiempo.

La capacidad de las manoproteínas de actuar como coloides protectores hace que también contribuyan a la estabilización tartárica de los vinos. En cualquier caso es necesario realizar previamente pruebas de estabilización en laboratorio.

### MODO DE EMPLEO Y DOSIS

**Final touch POP** es completamente soluble, por tanto se puede añadir directamente al vino a una dosis de 20 a 40 ml/hl.

Añadir de forma homogénea en el vino espumoso después de la segunda fermentación inmediatamente antes del embotellado (método Granvás) o en el licor de expedición (método tradicional).

**Final touch POP** mantiene sus propiedades y funciona también en sinergia con los aditivos habituales utilizados en la vinificación de los vinos espumosos.

### COMPOSICIÓN, ENVASADO Y CONSERVACIÓN

**Final touch POP** es una fracción específica de manoproteínas extraídas de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* y conservadas en forma líquida. **Final touch POP** contiene sulfitos (1,5g/l).

- ◆ Envasado en botes de 1 y 5 litros.
- ◆ Consérvese en un lugar fresco (<10 °C).
- ◆ Una vez abierto, consérvese en frío y utilícese antes de 4 semanas.

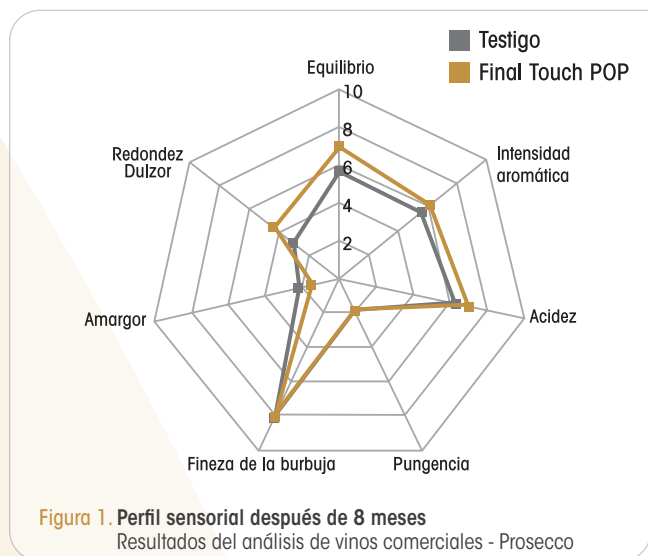


Figura 1. Perfil sensorial después de 8 meses  
Resultados del análisis de vinos comerciales - Prosecco

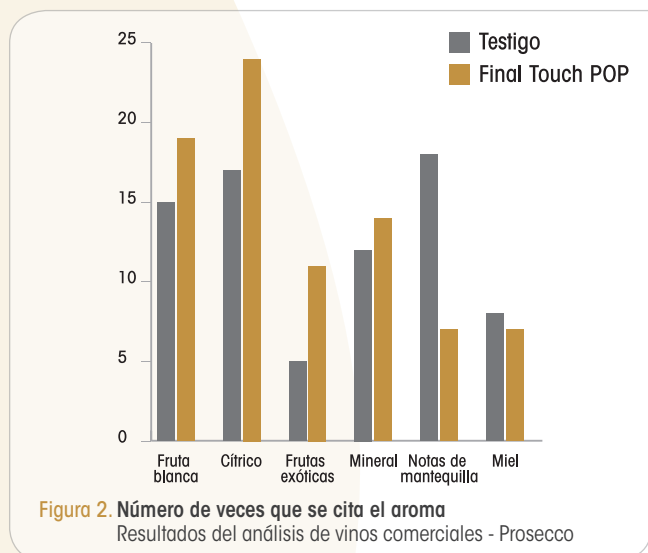


Figura 2. Número de veces que se cita el aroma  
Resultados del análisis de vinos comerciales - Prosecco

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.

### OENOBRANDS SAS

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

### DISTRIBUIDOR: