



За Перфектни Естествено Пенливи Вина

Производителите на пенливи вина често признават, че имат нужда от гаранции за качеството на своите продукти във всяко отношение, преди пускането им на този толкова възискателен пазар.

Енобрандс, експерт в енологичните приложения на манопропротеините, стартира производството на **Final touch POP**. Това е уникален разтвор на базата на манопропротеините, специално формулиран, за да подобри качеството на шумящите вина.

Final touch POP осезаемо подчертава органолептичния потенциал на пенливите вина, като в същото време запазва тяхната елегантност, свежест и баланс. Ферментационните аромати и минералността, на вината третирани с **Final touch POP**, остават преобладаващи по време на стареене и съхранение. Окислените нотки (презрял плод, ядки, и пчелен мед) са подтиснати и танините са по-малко аstringентни.

МЕХАНИЗЪМ НА ДЕЙСТВИЕ

Final touch POP съдържа манопропротеини със специфични свойства, които допринасят за колоидния баланс на виното, подобряват структурата и предават на мехурчетата по-добро качество. **Final touch POP** засилва меката атака на виното, повишава и удължава ароматичния му потенциал.

Final touch POP е в течна форма, действа мигновено и има продължителен ефект.

Свойствата на манопропротеините да стабилизират колоидите, също предразполага и за стабилност срещу кристални помътнявания във виното. Във всички случаи преди влагане трябва да се проведат лабораторни тестове.

ДОЗИ И УПОТРЕБА

Final touch POP е напълно разтворим и може да бъде добавен директно към виното в дози от 20-40 мл/хл.

Добавя се хомогенно към шумящи вина след вторичната ферментация, непосредствено преди бутилиране (Charmat метод), или към дозиращия ликьор, след дегоржаж (традиционен метод).

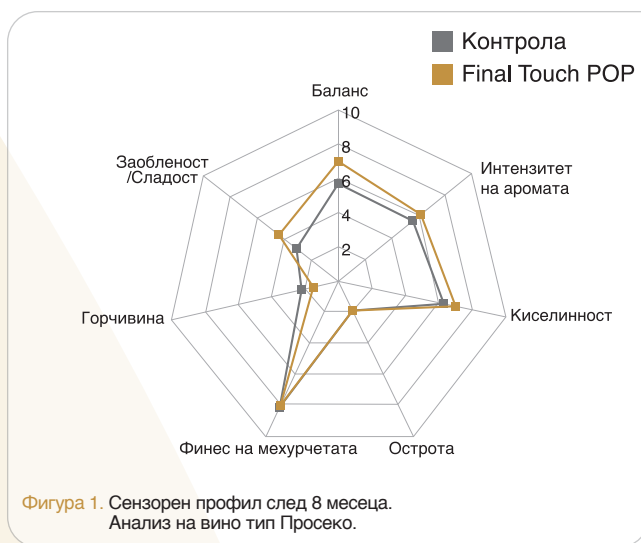
Final touch POP запазва свойствата си и работи в перфектна синергия с обичайните добавки при винификацията на шумящи вина.

СЪСТАВ, ОПАКОВКА И СЪХРАНЕНИЕ

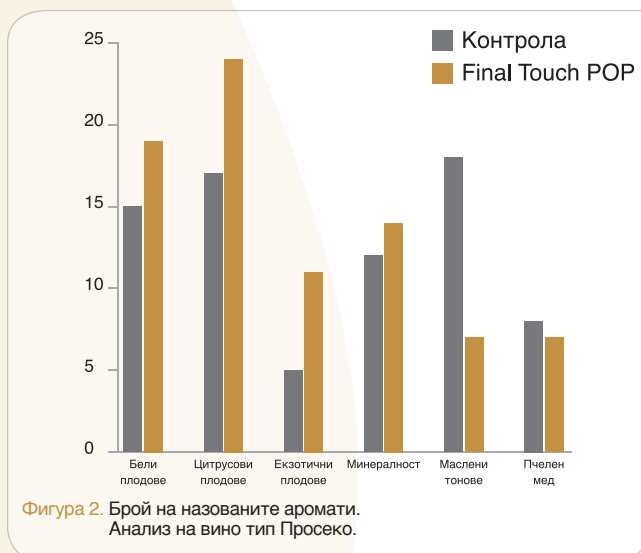
Final touch POP е специфична манопотеин фракция, извлечена от щам *Saccharomyces cerevisiae* и консервирана в течна форма.

Final touch POP съдържа сулфити (1,5 г/л).

- ◆ Опаковката е в 1-и 5-литрови контейнери.
- ◆ Да се съхранява на студено (< 10°C).
- ◆ Срок на годност: 4 седмици след отваряне.



Фигура 1. Сензорен профил след 8 месеца. Анализ на вино тип Просеко.



Фигура 2. Брой на назованите аромати. Анализ на вино тип Просеко.

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.

OENOBRAUNDS 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

дистрибутор:

Botevgradsko Shose Blvd.
1855 Dolni Bogrov, Sofia

