



JAK VYROBIT PEFEKTNÍ ŠUMIVÉ VÍNO

Od výrobců šumivých vín často slycháváme, že potřebují při svých marketingových aktivitách na dnešním náročném trhu zaručit vysokou kvalitu svých šumivých vín.

Proto společnost Oenobrand, expert na enologické využití manoproteinů, přišla s přípravkem Final touch POP. Jedná se o jedinečný prostředek na bázi manoproteinů připravený speciálně pro zvýšení kvality šumivých vín.

Final touch POP výrazně zlepšuje organoleptické vlastnosti šumivých vín, přičemž zachovává jejich elegantní, svěží a vyvážené aroma. Během zrání a skladování zachovává přípravek Final touch POP převládající mineralitu šumivých vín a jejich fermentační aroma. Vývoj oxidativních aroma (stopy přezrálého ovoce, ořechů a medu) je přitom potlačen a taniny jsou méně stahující.

JAK TO FUNGUJE?

Final touch POP se skládá z manoproteinů se zvláštními vlastnostmi, které přispívají ke koloidní rovnováze vína, čímž pomáhají zlepšit jeho složení a propůjčují mu kvalitnější bublinky. Final touch POP zlepšuje jemnost vína a podporuje jeho aromatický výraz a perzistenci.

Final touch POP je dodáván ve formě kapaliny, takže účinkuje okamžitě a má dlouhodobý účinek.

Ochranné koloidní vlastnosti manoproteinů také přispívají ke stabilitě vína z hlediska přítomnosti vinného kamene. Ve všech případech však musí být před použitím přípravku provedeny dílčí laboratorní stabilizační zkoušky.

POUŽITÍ A DÁVKOVÁNÍ

Final touch POP je zcela rozpustný a lze jej přidávat do vína přímo dávkováním 20 – 40 ml/hl po sekundární fermentaci okamžitě před lahvováním (Charmatova metoda), nebo při dávkování likéru přidávaného po odkalování (tradiční metoda).

Final touch POP si zachovává své vlastnosti a funguje v perfektní synergii s běžnými přísadami používanými v šumivých vínech.

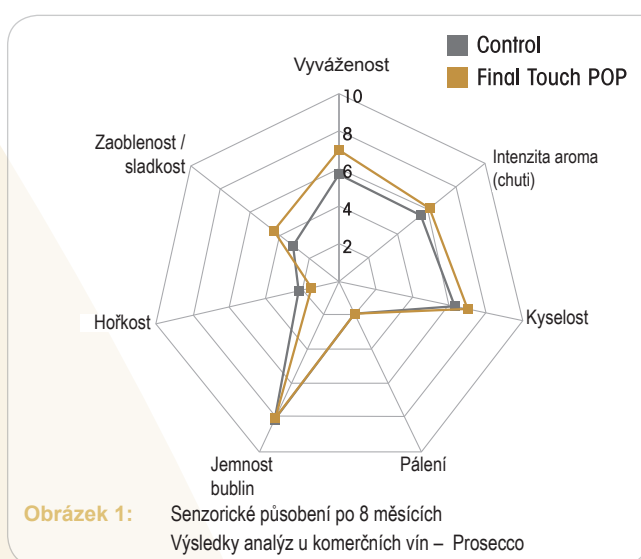
SLOŽENÍ, BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

Přípravek Final touch POP je specifickou částí manoproteinu z kvasinek *Saccharomyces cerevisiae*. Je uchovávan v kapalné podobě.

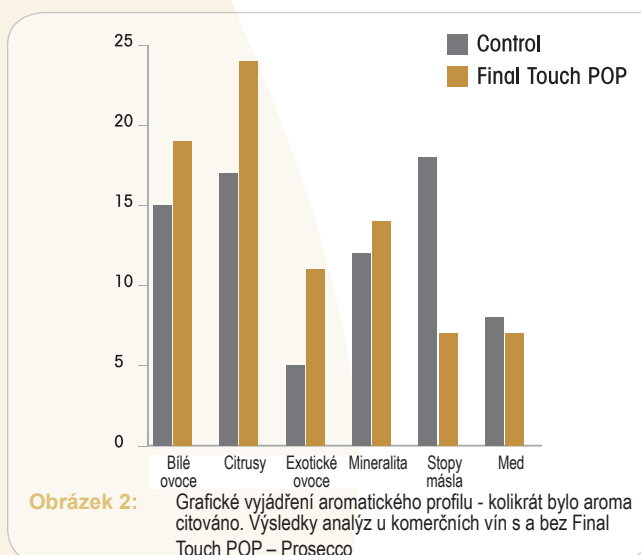
Final touch POP obsahuje siřičitany (1,5 g/l).

- Dodáván v nádobách o objemu 1 litr nebo 5 litrů
- Skladujte na chladném místě (< 10 °C)
- Po otevření uchovávejte na chladném místě a spotřebujte do 4 týdnů.

Společnost Oenobrand věnovala pečlivou pozornost tomu, aby informace obsažené v tomto dokumentu byly přesné. Jelikož však podmínky a způsob použití přípravku u koncového uživatele jsou zcela mimo naši kontrolu, neposkytujeme žádnou záruku a nepřebíráme žádnou odpovědnost za výsledky, kterých uživatel pomocí přípravku u svého vína dosáhne. Uživatel je zcela zodpovědný za rozhodnutí o vhodnosti použití našich přípravků a jeho legálnosti ve své zemi.



Obrázek 1: Senzorické působení po 8 měsících. Výsledky analýz u komerčních vín – Prosecco



Obrázek 2: Grafické vyjádření aromatického profilu - kolikrát bylo aroma citováno. Výsledky analýz u komerčních vín s a bez Final Touch POP – Prosecco

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@oenobrand.com
www.oenobrand.com

DISTRIBUTED BY:

® O.K. SERVIS
Biopro
www.biopro.cz