

Pro výrobu dokonalých bílých a růžových vín

Většina bílých a růžových vín při stárnutí trpí trvalým úbytkem odrůdového aroma a esterů kvašení. Tuto ztrátu způsobuje pomalá oxidace aromatických sloučenin a může být doprovázena změnou barvy.

Společnost Oenobrand s vyvinula díky své odborné znalosti v oblasti enologických aplikací manoproteinů produkt **Final touch TONIC**. Toto speciálně vybrané řešení na základě manoproteinů obsahuje manoproteiny, které mají vlastnosti redukční a ochranné pro koloidy.

Final touch TONIC zachovává během stárnutí původní aromatickou svěžest bílých a růžových vín.

PŮSOBENÍ

Final touch TONIC je dodáván jako kapalina, která působí okamžitě a má dlouhodobý efekt.

Final touch TONIC zabraňuje předčasnému stárnutí aroma bílých a růžových vín zřetelně zlepšuje jejich sensorické vlastnosti. Postupem času jsou vína ošetřené **Final touch TONIC** čerstvější, mají větší aromatickou intenzitu a poutavější chuť.

Ochranné koloidní vlastnosti manoproteinů také přispívají ke stabilitě vína. Ve všech případech musí být stabilizační laboratorní zkoušky provedeny předem.

POUŽITÍ A DÁVKOVÁNÍ

Final touch TONIC je zcela rozpustný a může být přidán přímo do vína v množství 20-40 ml/hl. Přidejte homogenně do bílých a růžových vín těsně před lahováním.

Final touch TONIC zachovává své vlastnosti a pracuje v dokonalé součinnosti s obvyklými přísadami použitými k výrobě bílých a růžových vín.

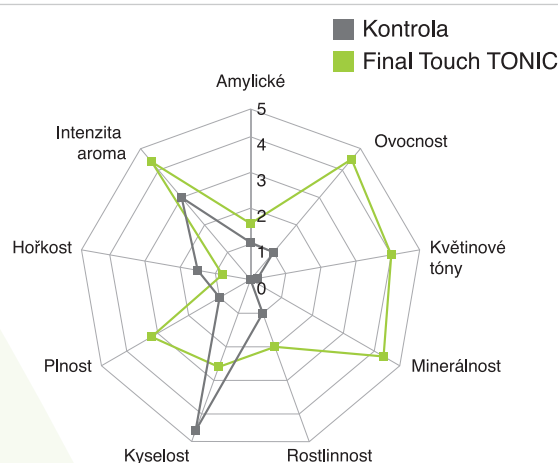
Pro optimální ochranu aroma doporučujeme chránit vína před oxidací během přípravy a plnění do lahví.

SLOŽENÍ, BALENÍ A SKLADOVÁNÍ

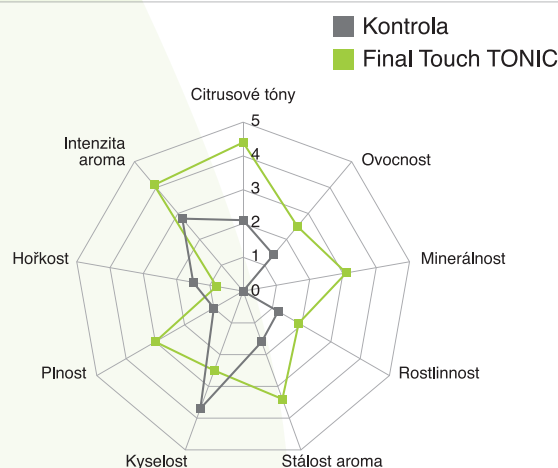
Final touch TONIC je extrahovaný manoprotein ze specifického kmene *Saccharomyces cerevisiae* a je uchován v kapalné formě.

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

- ◆ Balení: 1 a 5 litrové kanystry.
- ◆ Skladujte na chladném místě (<10°C).
- ◆ Spotřebujte do 4 týdnů; po otevření uchovávejte v chladu.



Obrázek 1. Sensorický profil růžového vína po 10 měsících po lahování - růžové víno vyrobené „amylickou“ technologií. Kontrolní vzorek vs. Final touch TONIC při dávkování 30 ml/hl



Obrázek 2. Sensorický profil po 10 měsících od lahování - růžové víno vyrobené použitím "thiol" technologií. Kontrola vs. Final touch TONIC při dávkování 30 ml/hl

Speciální péče byla věnována tomu, aby všechny zde poskytnuté informace byly přesné. Pokud jsou specifické podmínky použití a aplikace uživatele mimo naši kontrolu, negarantujeme výsledky, kterých může uživatel dosáhnout. Uživatel je zodpovědný za posouzení vhodného použití našich produktů k danému účelu a v rámci platné legislativy.

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

DISTRIBUTOR:

O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.
Bořetická 2668/1, 193 00 Praha 9
Česká republika
Tel.: +420 281 091 460
info@oks.cz
www.biopro.cz

O.K. SERVIS
BioPro
www.biopro.cz