

PER RAGGIUNGERE LA PERFEZIONE DEI VINI BIANCHI E ROSATI

Durante la maturazione e la conservazione, i vini bianchi e rosati perdono composti aromatici, a causa dell'ossidazione degli aromi varietali e degli esteri fermentativi. Ciò può tradursi anche in un imbrunimento del vino.

Oenobrand, esperta nelle applicazioni enologiche delle mannoproteine, ha sviluppato **Final touch[®] TONIC**, una soluzione unica a base di mannoproteine di origine lievitiva selezionate per il loro potere riducente e la loro capacità protettiva sui colloidali.

Final touch TONIC preserva la freschezza iniziale, protegge i composti aromatici dall'ossidazione e mantiene l'intensità aromatica durante la maturazione in vasca e in bottiglia, nonché durante la conservazione in attesa dell'imbottigliamento.

APPLICAZIONE

Le proprietà uniche delle mannoproteine di **Final touch TONIC** consentono di preservare nel tempo l'intensità aromatica e la freschezza del vino.

Final touch TONIC agisce immediatamente e i suoi effetti sono persistenti.

Le mannoproteine contribuiscono alla stabilizzazione tartarica, ma è necessario effettuare test preliminari in laboratorio.

USO E DOSAGGIO

- ◆ **Final touch TONIC** è solubile e può essere aggiunto direttamente ai vini bianchi e rosati prima dell'imbottigliamento: 10–40 mL/hL.
- ◆ Può essere utilizzato anche su vini conservati in vasca in attesa di imbottigliamento: 2–5 mL/hL.
- ◆ Può essere usato in sinergia con **Final touch GUSTO** e **Final touch POP**.
- ◆ Compatibile con la maggior parte degli additivi enologici. Lista disponibile su richiesta.

COMPOSIZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Final touch TONIC è una frazione specifica di mannoproteine estratte da *Saccharomyces cerevisiae*:

- ◆ Forma liquida
- ◆ Contenitori da 1 L Contiene solfiti ($\geq 1,5$ g/L)
- ◆ Conservare in luogo asciutto (10–15 °C).
Dopo l'apertura, conservare tra 5 e 10 °C e utilizzare entro 4 settimane.

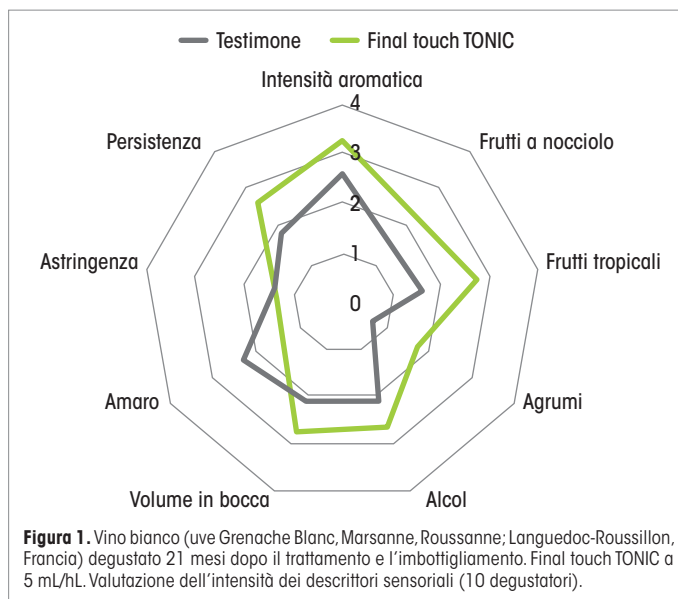


Figura 1. Vino bianco (uve Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne; Languedoc-Roussillon, Francia) degustato 21 mesi dopo il trattamento e l'imbottigliamento. Final touch TONIC a 5 mL/hL. Valutazione dell'intensità dei descrittori sensoriali (10 degustatori).

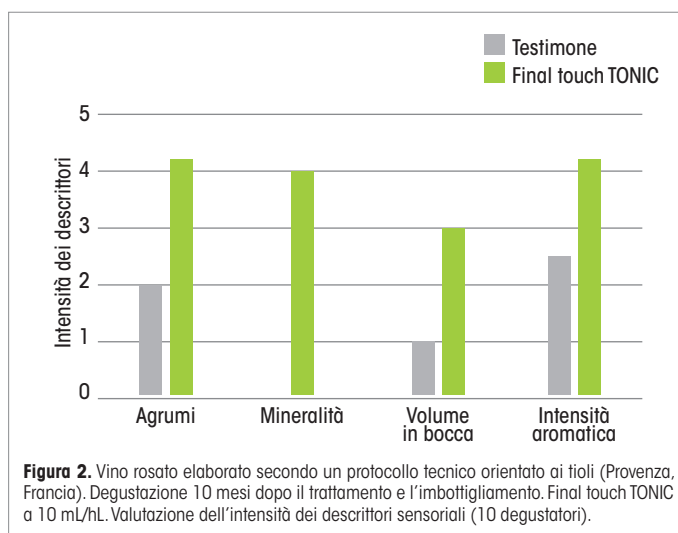


Figura 2. Vino rosato elaborato secondo un protocollo tecnico orientato ai tili (Provenza, Francia). Degustazione 10 mesi dopo il trattamento e l'imbottigliamento. Final touch TONIC a 10 mL/hL. Valutazione dell'intensità dei descrittori sensoriali (10 degustatori).

Ogni ragionevole sforzo è stato compiuto per assicurare che le informazioni contenute in questo documento siano accurate. Poiché le specifiche applicazioni d'uso e le condizioni di utilizzo esulano dal nostro controllo, non forniamo alcuna garanzia o dichiarazione riguardo ai risultati ottenibili dall'utilizzatore, il quale rimane l'unico responsabile per stabilire l'adeguatezza dei nostri prodotti ai suoi scopi specifici e la correttezza legale del loro impiego.