

PENTRU A ATINGE PERFEȚIUNEA VINURILOR ALBE ȘI ROZÉ

În timpul maturării și al conservării, vinurile albe și rosé pierd compuși aromatici din cauza oxidării aromelor varietale și a esterilor fermentativi, ceea ce poate duce și la brunificarea vinului.

Oenobrand, expert în aplicațiile enologice ale manoproteinelor, a dezvoltat **Final touch**[®] TONIC, o soluție unică pe bază de manoproteine derivate din drojzii, selectate pentru puterea lor reducătoare și pentru protecția coloidelor.

Final touch TONIC păstrează prospețimea inițială, protejează compușii aromatici de oxidare și menține intensitatea aromatică în timpul maturării în tancuri și în sticlă, precum și în perioada de conservare înainte de îmbuteliere.

APLICARE

Proprietățile unice ale manoproteinelor din **Final touch TONIC** permit menținerea în timp a intensității aromatice și a prospețimii.

Ațiunea este instantanee, iar efectele sunt persistente.

Manoproteinelor contribuie la stabilizarea tartrică, însă sunt necesare teste de laborator.

UTILIZARE ȘI DOZĂ

- ◆ Solubil, se poate adăuga direct în vinuri albe și rosé înainte de îmbuteliere: 10–40 mL/hL.
- ◆ Poate fi folosit și pentru vinuri păstrate în tancuri înainte de îmbuteliere: 2–5 mL/hL.
- ◆ Compatibil în sinergie cu **Final touch GUSTO** și **Final touch POP**.
- ◆ Compatibil cu majoritatea aditivilor utilizați frecvent. Lista este disponibilă la cerere.

COMPOZIȚIE, AMBALARE ȘI DEPOZITARE

Final touch TONIC este o fracție specifică de manoproteine extrase din *Saccharomyces cerevisiae*:

- ◆ Formă lichidă
- ◆ Ambalaje de 1 L Conține sulfiți ($\geq 1,5$ g/L)
- ◆ A se păstra într-un loc uscat (10–15 °C).
După deschidere, a se păstra la 5–10 °C și a se utiliza în 4 săptămâni.

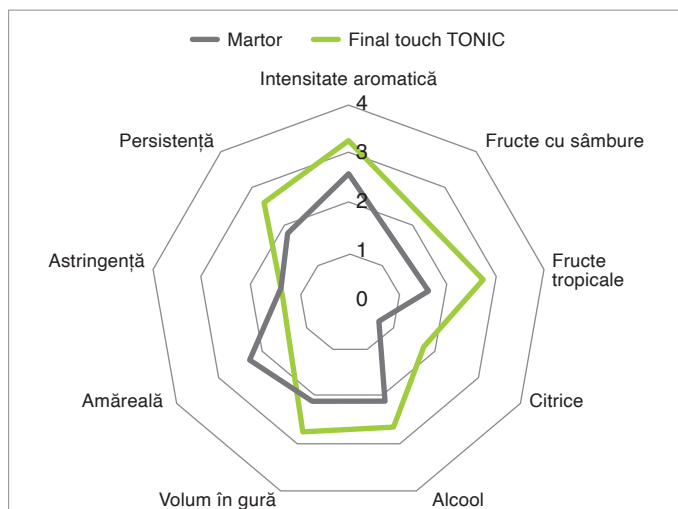


Figura 1. Vin alb (soiuri Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne; Languedoc-Roussillon, Franța) degustat la 21 de luni după tratament și îmbuteliere. Final touch TONIC la 5 mL/hL. Notarea intensității descriptorilor senzoriali (10 degustători).

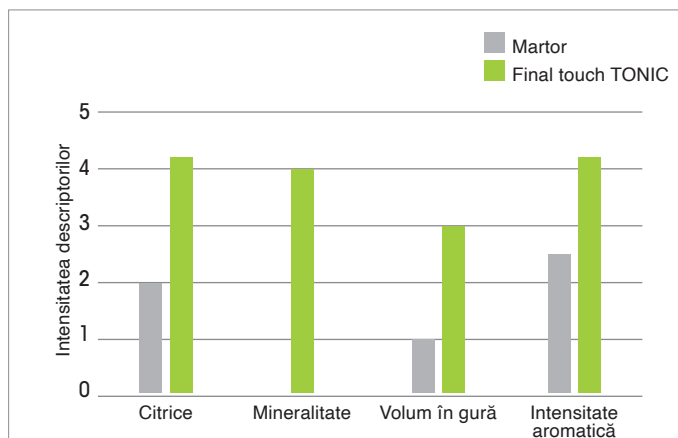


Figura 2. Vin rosé elaborat conform unui protocol tehnologic orientat către tioli (Provence, Franța). Degustare la 10 luni după tratament și îmbuteliere. Final touch TONIC la 10 mL/hL. Notarea intensității descriptorilor senzoriali (10 degustători).

A fost utilizată atenție sporită pentru a ne asigura ca informațiile furnizate aici sunt acurate. Deoarece condițiile specifice ale utilizatorului cu privire la utilizare și aplicație sunt dincolo de controlul nostru, nu dam nicio garanție și nu facem nicio relatare cu privire la rezultatele care ar putea fi obținute de către utilizator. Utilizatorul este responsabil pentru a determina statutul potrivit și legal al utilizării produselor noastre.