

Per Realizzare Grandi Vini Rossi

Grazie alla propria competenza nelle applicazioni enologiche delle mannoproteine, Oenobrand ha sviluppato **Final touch GUSTO**, un prodotto a base di mannoproteine appositamente selezionate, che contribuisce alla stabilità tartarica dei vini ed enfatizza le proprietà sensoriali dei vini rossi.

APPLICAZIONI

Le proprietà di colloidale protettore delle mannoproteine di **Final touch GUSTO** contribuiscono alla stabilità tartarica del vino. Impiegato nei vini rossi, **Final touch GUSTO** amplifica notevolmente l'intensità aromatica, la finezza e la freschezza, oltre a ridurre l'astringenza dei tannini.

Final touch GUSTO, inoltre, migliora l'equilibrio gustativo generale.

Final touch GUSTO è un prodotto liquido che agisce istantaneamente e presenta anche un effetto a lungo termine.

Si consiglia di svolgere dei test preliminari in laboratorio per individuare la dose ottimale del prodotto.

USO E DOSI

Final touch GUSTO è solubile nel vino e può essere aggiunto direttamente alla dose di 10-40 ml/hl. Il prodotto va addizionato omogeneamente al vino prima della filtrazione finale e dell'imbottigliamento.

Final touch GUSTO mantiene le sue proprietà e lavora in perfetta sinergia con gli additivi normalmente utilizzati nei vini rossi.

Per una perfetta protezione aromatica, si consiglia di proteggere il vino nei confronti dell'ossidazione durante le fasi di preparazione e imbottigliamento.

COMPOSIZIONE, CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Final touch GUSTO è costituito da una frazione di mannoproteine estratte da uno specifico ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, in forma liquida.

Final touch GUSTO contiene solfiti (1,5 g/l).

- ◆ Confezionato in taniche da 1 e 5 litri.
- ◆ Conservare in luogo fresco (5-10 °C).
- ◆ Dopo l'apertura conservare in luogo fresco e utilizzare entro 4 settimane.

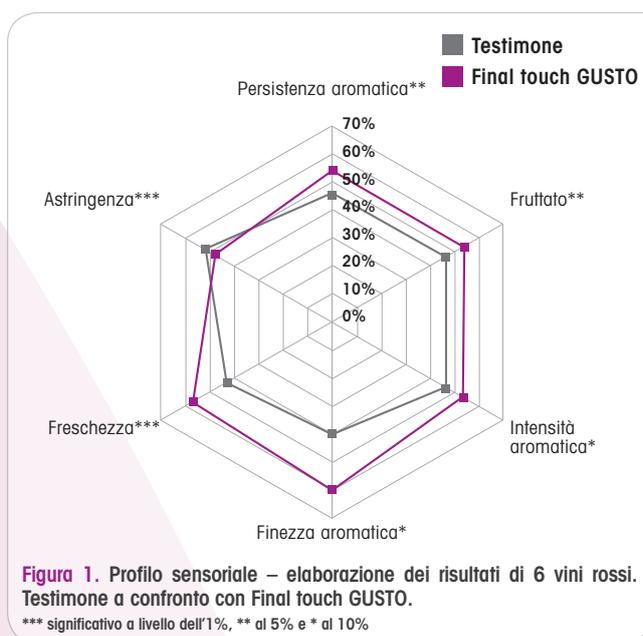


Figura 1. Profilo sensoriale – elaborazione dei risultati di 6 vini rossi. Testimone a confronto con Final touch GUSTO. *** significativo a livello dell'1%, ** al 5% e * al 10%

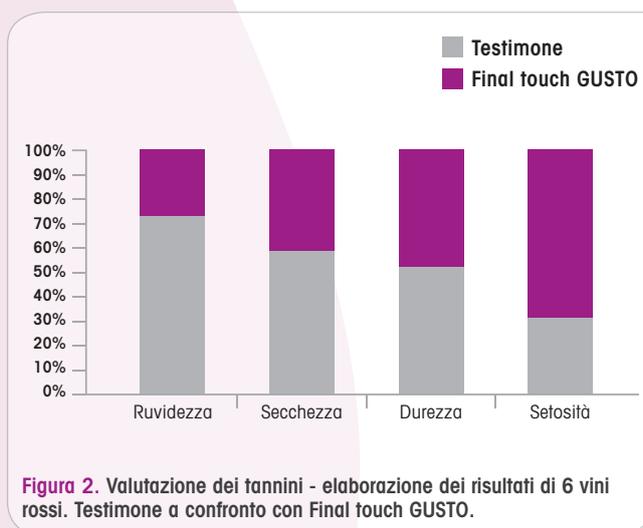


Figura 2. Valutazione dei tannini - elaborazione dei risultati di 6 vini rossi. Testimone a confronto con Final touch GUSTO.

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.

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

DISTRIBUTORE:

CORIMPEX SERVICE SRL
Via Cjarbonaris, 19
34076 Romans d'Isonzo (GO) - Italy
Tel +39 0481 91008 / 91066
info@corimpex.it
www.corimpex.it

