



Per raggiungere la perfezione dei vini effervescenti

I produttori di vini effervescenti ci parlano spesso del loro bisogno di garantire la qualità dei vini durante tutta la fase di commercializzazione in un mercato esigente come quello attuale.

Oenobrand - esperta in applicazioni enologiche di mannoproteine - ha sviluppato **Final touch POP**, una soluzione unica a base di mannoproteine liquide formulata specificamente per il miglioramento della qualità dei vini effervescenti.

Final touch POP migliora sensibilmente le qualità organolettiche dei vini effervescenti preservando l'eleganza, la freschezza e l'equilibrio.

Inoltre, nel corso della conservazione gli aromi fermentativi e la mineralità dei vini aggiunti di **Final touch POP** restano dominanti alla degustazione mentre lo sviluppo degli aromi di tipo ossidativo (note di frutta stramatura, di noci e di miele) e l'astringenza dei tannini risultano attenuati.

MECCANISMO D'AZIONE

Grazie alle proprietà peculiari delle mannoproteine che lo compongono, **Final touch POP** contribuisce all'equilibrio colloidale dei vini, ne permette una struttura più equilibrata ed un miglioramento della qualità della spuma. **Final touch POP** favorisce l'espressione e la persistenza aromatica apportando più morbidezza al vino.

Final touch POP, proposto in forma liquida, agisce istantaneamente ed il suo effetto è persistente nel lungo termine.

Le proprietà colloidali protettive delle mannoproteine contribuiscono anche alla stabilità tartarica del vino. In ogni caso occorre effettuare in laboratorio prove preliminari di stabilizzazione tartarica.

IMPIEGO E DOSE

Final touch POP, grazie alla sua totale solubilità, può essere aggiunto direttamente al vino nella dose di 20-40 ml/hl. Si impiega immediatamente prima dell'imbottigliamento nei vini frizzanti e spumanti ottenuti col metodo Charmat/Martinotti e nella liqueur d'expédition nel metodo tradizionale.

Final touch POP conserva le sue proprietà e agisce anche in maniera sinergica con gli additivi abituali impiegato nella vinificazione dei vini effervescenti.

COMPOSIZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Final touch POP è una frazione specifica di mannoproteine estratte da lievito *Saccharomyces cerevisiae*, mantenuta naturalmente sotto forma liquida. **Final touch POP** contiene solfiti (1,5g/l).

- ◆ Confezionamento: fusti da 1 e da 5 litri.
- ◆ Conservare in un luogo refrigerato (<10 °C).
- ◆ Una volta aperta la confezione, il prodotto va conservato nelle medesime condizioni riportate sopra e utilizzato entro quattro settimane dall'apertura.

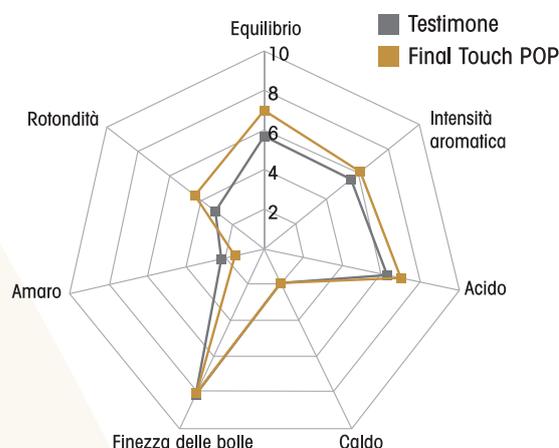


Figura 1. Profilo sensoriale dopo 8 mesi
Risultati analitici di vini commerciali - Prosecco

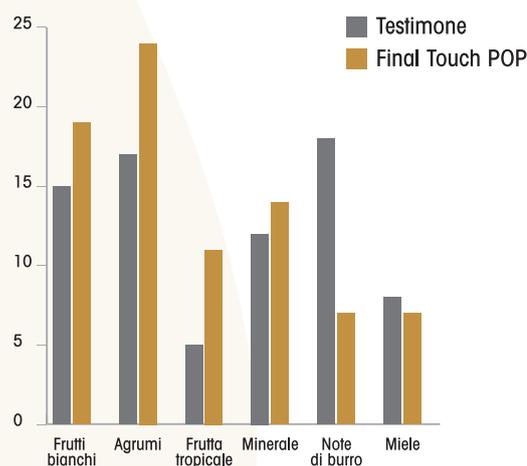


Figura 2. Numeri di citazioni dell'aroma
Risultati analitici di vini commerciali - Prosecco

09/2014 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.

OENOBRANDS 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

DISTRIBUTORE:

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

