

## SuperBouquet MN

Incrementa el contenido de polisacáridos y manoproteínas.  
Autólisis acelerada

### CARACTERÍSTICAS

**Super Bouquet MN** es corteza de levadura, rico en polisacáridos de levaduras que supone entre el 48-53 % en peso de producto. Alto contenido en manoproteínas solubles (20-22%), no ligadas a polisacáridos y de acción rápida sobre la sensación de volumen en boca. Liberación rápida de polisacáridos y manoproteínas. Acelera la crianza sobre lías, sin acentuar los aromas a levadura.

- » Contribuye a las características sensoriales del vino, puliendo los taninos agresivos, disminuyendo la astringencia e incrementando las sensaciones de cuerpo y volumen en boca.
- » Incrementa la persistencia y estabilidad de los aromas.
- » Mejora la estabilidad de color, por formación de coloides protectores y complejos estables con los taninos.
- » Efecto favorable sobre la fermentación alcohólica y/o maloláctica por detoxificación del mosto/vino.

### APLICACIÓN

Para vinos blancos y tintos:

- » Fermentación alcohólica y maloláctica: incremento del volumen en boca. En tintos, mejora la estabilidad de la materia colorante y proporciona suavidad tánica.
- » Crianza sobre lías: incrementa la cesión de polisacáridos durante este proceso, tanto en depósito como en barricas, aumentando la eficacia del removido o *battonage*.
- » Vino terminado: aporte de estructura y cuerpo.

Para vinos espumosos:

- » Segunda fermentación: aumenta el volumen de las lías incrementando la sensación de volumen en boca y la persistencia de la espuma.

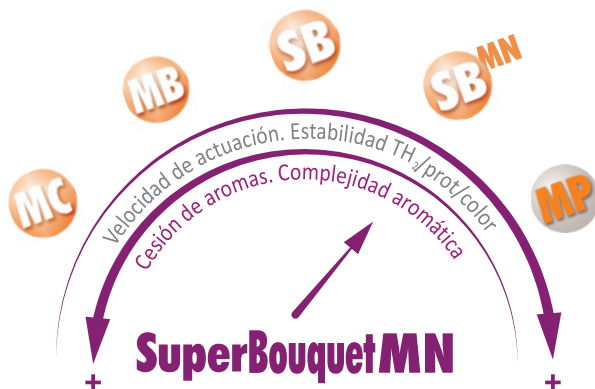
### COMPOSICIÓN

Corteza de levaduras (*Saccharomyces cerevisiae*). Cepa específica seleccionada por su elevada capacidad autolítica. Inactivada térmicamente.

### DOSIS

Crianza sobre lías y vino terminado	20-40 g/hl
Vino espumoso	10-30 g/hl

Dosis máxima autorizada 40 g/hl



Aportación de preparados a base de polisacáridos y manoproteínas al perfil aromático del vino. Velocidad en cesión de compuestos sápidos, aporte de volumen e influencia en la estabilidad.

### MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en vino o mosto y añadir al depósito o bodega asegurando su perfecta homogeneización.

Crianza sobre lías y vino terminado:

- » Mantener las lías en suspensión durante el tiempo de tratamiento (*battonage* o removido mecánico)

Vino espumoso:

- » Incorporar a cada botella con el licor de tiraje.

*El tiempo de actuación depende de la dosis y características del vino. Resultados evidentes a la semana de tratamiento.*

### ASPECTO FÍSICO

Granulado color crema.

### PRESENTACIÓN

Envase de 0,5 y 10 Kg .

### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS EP 688 (rev.2)

Cenizas [%]	<8
Humedad [%]	<10
Microorganismos totales [UFC/g]	<10 <sup>4</sup>
Levaduras viables [UFC/g]	<10 <sup>2</sup>

### MODO DE CONSERVACIÓN

Conservar en el embalaje de origen en lugar fresco y seco, ausente de olores.

Una vez abierto debe emplearse lo antes posible.

Consumo preferente: antes de 3 años a partir del envasado.

### RGSEAA: 31.00391/CR

*Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento (UE) 2022/86.*