

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

MODO DE EMPLEO

Disolver 10 veces su peso en vino o mosto y añadir al depósito o barrica 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 Y MICROBIOLÓGICAS

EP 688 (REV.2)

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

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) 2022/68.