SuperBouquet MN

Augmente la teneur en polysaccharides et mannoprotéines.
Autolyse rapide

CARACTÉRISTIQUES

Super Bouquet MN est une écorce de levure, riche en polysaccharides à hauteur de 48-53 % (poids de produit). Teneur importante en mannoprotéines solubles (20-22%), non liées aux polysaccharides et à action rapide sur la sensation de volume en bouche. Libération rapide de polysaccharides et de mannoprotéines. Accélère l'élevage sur lies, sans accentuer les arômes de levure.

» Contribue aux caractéristiques sensorielles du vin, en adoucissant les tanins agressifs, en diminuant l'astringence et en augmentant les sensations de corps et de volume en bouche.

» Accroît la persistance et la stabilité des arômes.

» Améliore la stabilité de la couleur, par la formation de colloïdes protecteurs et de complexes stables avec les anthocyanes.

» Effet bénéfique en fermentation alcoolique et/ou malolactique par son effet détoxifiant sur le milieu.

APPLICATIONS

Sur vins blancs, rosés et vins rouges:

» Fermentation alcoolique et malolactique : augmentation du volume en bouche. Sur les vins rouges, améliore la stabilité de la matière colorante et apporte de la douceur tannique.

» Elevage sur lies: augmente la libération de polysaccharides durant l'élevage, en cuve comme en barrique, en augmentant l'efficacité du *bâtonnage.*

» Vin fini : apporte de la structure et du corps.

Sur vins effervescents:

» Seconde fermentation : augmente le volume des lies en accroissant la sensation de volume en bouche et la persistance de la mousse.

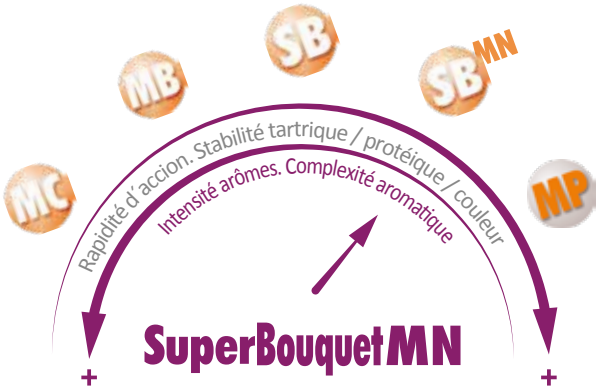
COMPOSITION

Ecorces de levures *(Saccharomyces cerevisiae)*. Souche spécifique sélectionnée pour sa grande capacité autolytique. Inactivée par la chaleur.

DOSES

Elevage sur lies et vin fini	20-40 g/hl
Vin mousseux	10-30 g/hl

Doses maximum autorisée : 40 g/Hl



Contribution de la préparation de polysaccharides et de mannoprotéines au profil aromatique du vin. Vitesse de cession de composés sapides, apport de volume, amélioration de la stabilité

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com

MODE D'EMPLOI

Dissoudre dans 10 fois son poids en vin ou en moût puis ajouter à la cuve ou à la barrique en assurant sa parfaite homogénéisation.

Elevage sur lies et vin fini :

» Maintenir les lies en suspension pendant la durée du traitement (bâtonnage manuel ou mécanique)

vins effervescents:

»Incorporer avec la liqueur de tirage.

La durée d'action dépend de la dose et des caractéristiques du vin. Résultats probants après une semaine de traitement.

ASPECT PHYSIQUE

Granulés de couleur crème.

PRÉSENTATION

Sachets de 500 g. et 10 kg.

PROPRIÉTÉS PHYSICO-CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

	EP 688 (rev.2)
Cendres [%]	<8
Humidité [%]	<10
Microorganismes totaux [UFC/g]	$<10^4$
Levures viables [UFC/g]	$<10^2$

CONSERVATION

Conserver dans son emballage d'origine dans un lieu frais et sec, exempt d'odeurs.

Utiliser rapidement après ouverture.

Date limite d'utilisation optimale: 3 ans à partir de l'emballage.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produit conforme au Codex Œnologique International et au Règlement (UE) 2019/934.

SUPER BOUQUET MN / Rev.5 / Date: 28/01/2020

L'information présentée dans cette fiche technique correspond à notre connaissance actuelle du produit. Agrovin SA décline toute responsabilité pour tout autre usage hors du cadre légal d'utilisation du produit.

AGROVIN.S.A Avda. de los vinos, s/n - P.I Alces - 13.600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) Tel: +34 926 55 02 00 - Fax: +34 926 54 62 54 www.agrovin.com