

# SUPER BOUQUET MN

Incrementa il contenuto di polisaccaridi e mannoproteine.  
Autolisi accelerate.

## CARATTERISTICHE

**Super Bouquet MN** è una scorza di lievito, ricco di polisaccaridi dei lieviti che rappresentano il 48-53 % del peso del prodotto. Alto contenuto di mannoproteine solubili (20-22%), non legate a polisaccaridi e ad azione veloce sulla sensazione di volume in bocca. Rapido rilascio di polisaccaridi e mannoproteine. Accelera l'invecchiamento su fecce, senza peraltro accentuare gli aromi di lievito.

- » Contribuisce alle caratteristiche sensoriali del vino, smussando l'aggressività dei tannini, diminuendone l'astringenza e incrementando le sensazioni di corposità e volume in bocca.
- » Incrementa la persistenza e la stabilità degli aromi.
- » Migliora la stabilità del colore, attraverso la formazione di colloidii protettori e complessi stabili con i tannini.
- » Migliora la stabilità tartarica e proteica.
- » Efficace su fermentazioni alcoliche e/o malolattiche grazie ad un effetto detossificante dei mosti/vini.

## APPLICAZIONE

### Per vini bianchi e rossi:

- » Fermentazione alcolica e malolattica: incremento del volume in bocca. In vini rossi, migliora la stabilità della materia colorante e conferisce morbidezza tannica.
- » Invecchiamento su fecce: incrementa la cessione di polisaccaridi durante questo processo, sia in cisterna che in barrique, aumentando l'efficacia del remuage o battonage.
- » Vino finito: apporto di struttura e corposità.

### Per vini spumanti:

- » Seconda fermentazione: aumenta il volume delle fecce incrementando la sensazione di volume in bocca e la persistenza della spuma.

## COMPOSIZIONE

Scorze di lieviti autolisati (*Saccharomyces cerevisiae*). Ceppo specifico selezionato per la sua elevata capacità autolitica. Inattivato termicamente.

## DOSE

Invecchiamento su fecce e vino terminato → 20-40 g/hl

Vino spumante → 10-30 g/hl

**Dose massima autorizzata** → 40 g/hl

## MODO D'USO

Sciogliere 10 volte il suo peso in vino o mosto, e aggiungere alla cisterna o alla barrique garantendone una perfetta omogeneizzazione.

### Invecchiamento su fecce e vino terminato:

» Mantenere le fecce in sospensione nel corso del trattamento (*battonage* o *remuage*)

### Vino spumante:

» Aggiungere a ogni bottiglia con lo sciroppo zuccherino (*liqueur de tirage*).

*Il tempo di azione dipende dalla dose e dalle caratteristiche del vino. Risultati evidenti una settimana dopo il trattamento.*

## ASPETTO FISICO

Granulato color crema.

## PRESENTAZIONE

Confezione da 0,5 kg.

## PROPRIETÀ FISICO-CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

EP 133 (rev.0)

Ceneri [%]	< 8
Umidità [%]	< 10
Microorganismi totali [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
Lieviti [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>

## CONSERVAZIONE

Conservare nella confezione originale, in un luogo fresco e asciutto, privo di odori.

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente entro 3 anni a partire dal confezionamento.

### **RGSEAA: 31.00391/CR**

*Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68.*