

SuperBouquet

Incrementa il contenuto di polisaccaridi dei vini.



CARATTERISTICHE

Super Bouquet è Lievito inattivo che migliora la struttura del vino, incrementando il suo contenuto di polisaccaridi e mannoproteine.

- » 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 colloidi protettori e complessi stabili con i tannini.
- » Migliora la stabilità tartarica e proteica.
- » Utilizzato in fermentazione, costituisce un eccellente nutriente, apportando amminoacidi, vitamine, steroli e acidi grassi.

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 botte, aumentando l'efficacia del rimescolamento o *battonage*.
- » **Vino terminato:** apporto di struttura e corposità.

Per vini spumeggianti:

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

COMPOSIZIONE

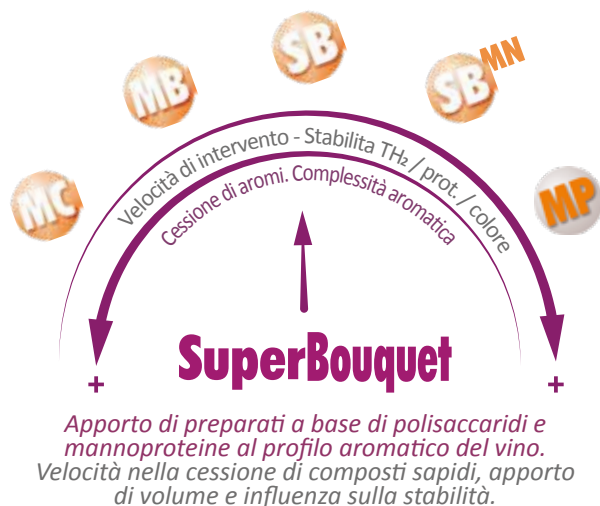
Lievito inattivo (*Saccharomyces cerevisiae*). Ceppo specifico selezionato per la sua elevata cessione di polisaccaridi. Inattivato dal calore.

Una dose di 10g/hl di SB SUPER BOUQUET cede al vino »»» Polisaccaridi totali »»» 0,850 mg/l

DOSE

Fermentazione	10-30 g/hl
Invecchiamento su fecce e vino terminato	20-40 g/hl
Vino spumante	10-30 g/hl

Dose massima autorizzata 40 g/hl.



MODALITA' DI UTILIZZO

Sciogliere 10 volte il suo peso nel 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 rimescolamento meccanico)

Vino spumante:

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

Il tempo di reazione 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 400 (rev.3)

Azoto totale [%]	< 12
Umidità [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Lieviti [UFC/g]	< 10 ²
Muffe [UFC/g]	< 10 ³
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 ³
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 ³
Salmonella [UFC/g]	ASSENZA
E. coli [UFC/g]	ASSENZA
Staphylococcus aureus [UFC/g]	ASSENZA
Coliformi totali [UFC/g]	< 10 ²

CONSERVAZIONE

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

Una volta aperto deve essere utilizzato il prima possibile.

Consumare preferibilmente prima di: 3 anni dalla confezione.

RGSEAA: 31.00391/CR

Prodotto conforme con il Codice Enologico Internazionale e il Regolamento (UE) 2019/934.