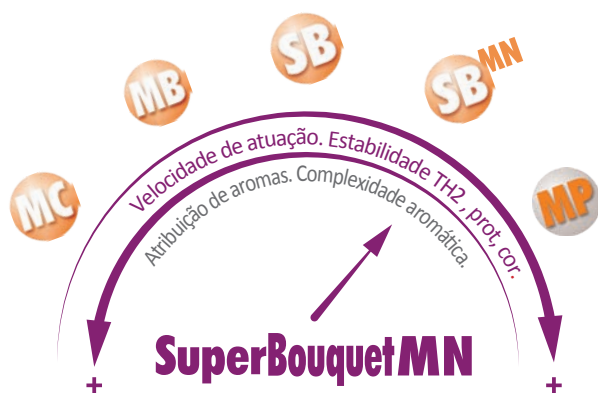


SuperBouquet MN

Incrementa o conteúdo de polissacarídeos e manoproteínas. Autólise acelerada.



Fornecimento de preparações a base de polissacáridos e manoproteínas ao perfil aromático do vinho. Velocidade na atribuição de compostos aromatizantes, aumento de volume e influencia na estabilidade.

CARACTERÍSTICAS

Super Bouquet MN é parede celular de levedura autolisada; é rico em polissacarídeos de leveduras que constituem entre 48-53 % do peso do produto. Elevado conteúdo em manoproteínas solúveis (20-22%), não ligadas a polissacarídeos e de ação rápida sobre a sensação de volume em boca. Libertação rápida de polissacarídeos e manoproteínas. Acelera o estágio em borras finas, sem acentuar os aromas a levedura.

- » Contribui para as características sensoriais do vinho, polindo os taninos agressivos, diminuindo a adstringência e incrementando as sensações de corpo e volume em boca.
- » Incrementa a persistência e estabilidade dos aromas.
- » Melhora a estabilidade de cor, por formação de coloides protetores e complexos estáveis com os taninos.
- » Melhora a estabilidade tartárica e proteica.

APLICAÇÃO

Para vinhos brancos e tintos:

- » **Fermentação alcoólica e maloláctica:** incremento do volume em boca. Em tintos, melhora a estabilidade da matéria corante e proporciona suavidade tânica.
- » **Estágio em borras finas:** incrementa a libertação de polissacarídeos durante este processo, tanto em depósito como em barrica, aumentando a eficácia da remontagem ou *battonage*.
- » **Vinho terminado:** aporte de estrutura e corpo.

Para vinhos espumantes:

- » **Segunda fermentação:** aumenta o volume das borras finas incrementando a sensação de volume em boca e a persistência da espuma.

COMPOSIÇÃO

Paredes celulares de leveduras autolisadas (*Saccharomyces cerevisiae*). Estirpe específica selecionada pela sua elevada capacidade autolítica. Inativada termicamente.

DOSES

| | |
|---|------------|
| Estágio em borras finas e vinho terminado | 20-40 g/hl |
| Vinho espumante | 10-30 g/hl |

Dose máxima autorizada 40 g/hl

MODO DE UTILIZAÇÃO

Dissolver 10 vezes o seu peso em vinho e adicionar ao depósito ou barrica assegurando a sua perfeita homogeneização.

Estágio em borras finas e vinho terminado:

- » Manter as borras em suspensão durante o tempo de tratamento (*battonage* ou remontagem mecânica)

Vinho espumante:

- » Incorporar a cada garrafa com o licor de tiragem.

O tempo de atuação depende da dose e características do vinho. Resultados evidentes com uma semana de tratamento.

ASPETO FÍSICO

Granulado cor creme.

APRESENTAÇÃO

Embalagem de 0,5 e 10 kg.

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS

| | |
|--------------------------------|------------------|
| Cinzas [%] | <8 |
| Humidade [%] | <10 |
| Microorganismos totais [UFC/g] | <10 ⁴ |
| Leveduras viáveis [UFC/g] | <10 ² |

CONSERVAÇÃO

Conservar na embalagem de origem em lugar fresco e seco, ausente de odores.

Uma vez aberto deve utilizar-se o quanto antes.

Consumir de preferência antes de: 3 anos a partir da data de embalamento.