

Super Bouquet EVOLUTION

Efect antioxidant pentru protecția aromelor și încetinirea evoluției vinurilor.

CARACTERISTICI

Este vorba de o generație secundară de drojdii inactive, cu capacitate antioxidantă ridicată, care facilitează eliberarea aminoacizilor și a peptidelor tiolice (glutacion). Deși sunt bine cunoscute efectele pozitive ale acestei peptide tiolice și ale metaboliților săi anteriori asupra aromei și încetinirii evoluției vinurilor, studiul efectului său în timpul fermentării și identificării practicilor și factorilor enologici care îi afectează conținutul a permis dezvoltarea unui itinerar enologic prin care se maximizează efectul său de conservare.

Utilizarea sa este recomandată la elaborarea vinurilor albe obținute din soiuri foarte oxidative, bogate în ioni volatili (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo)

Capacitatea sa antioxidantă ridicată permite reducerea nivelului de SO₂ în timpul elaborării. Se recomandă, în special, pentru elaborarea vinurilor fără sulfiți.

Superbouquet EVOLUTION este rezultatul Proiectului de Cercetare VINNOSO₂ (INNFACTO IPT 2012-0967-060000) ce are ca obiectiv reducerea nivelului de SO₂ în timpul elaborării.

Analiza parametrilor de culoare:

FACTORI	FĂRĂ SUPERBOUQUET EVOLUTION	CU SUPERBOUQUET EVOLUTION
Intensidad colorante (Cálculo)	0.119	0.108
DO 420 nm (Spectrofotometru)	0.085	0.084
DO 440 nm (Compuși fenolici oxidați) (Spectrofotometru)	0.059	0.056
DO 520 nm (Spectrofotometru)	0.027	0.020
DO 620 nm (Spectrofotometru)	0.007	0.004
IPT (Spectrofotometru)	7.82	6.87
DO 320 nm (acizi fenolici) (Spectrofotometru)	4.14	3.84

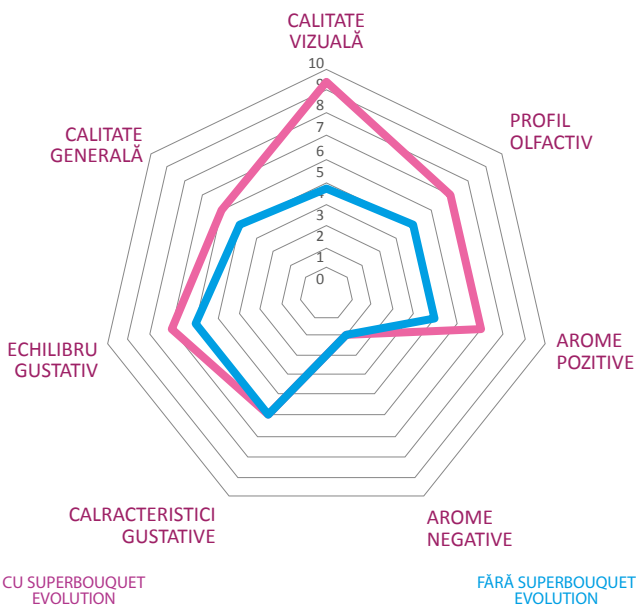
Mostra cu adaos de **SUPERBOUQUET EVOLUTION** prezintă o ușoară reducere a compușilor fenolici oxidați (DO 440 nm) și o reducere semnificativă a conținutului în polifenoli totali (IPT) și acizi fenolici, care susțin oxidarea (DO 320 nm)

APLICAȚII

- În primele etape ale fermentației alcoolice, pentru a permite asimilarea și sinteza glutacionului de către drojdii.
- La finalul fermentației alcoolice.
- Maturare pe sediment de drojdie și vin finalizat.

Pentru a obține efectul protector maxim al **Superbouquet EVOLUTION** este necesară evitarea curențelor de azot. De aceea, se recomandă utilizarea nutrițiilor organice de la începutul fermentației (**Actimax Natura**). A se evita adăugarea sărurilor de amoniu.

Pentru elaborarea vinurilor cu conținut scăzut de SO₂ sau fără sulfiți, se recomandă controlul oxigenului dizolvat și un examen microbiologic regulat.



Profil organoleptic de vin alb, anul 2016 cu și fără adaos de Superbouquet EVOLUTION, după trei luni de la finalizarea fermentației alcoolice. Soi Airén, 11,51 % vol, pH 3,40, AT 5,23 g/l, SO₂ fără 4 mg/L, SO₂ Total 46 mg/L.

FĂRĂ

CU

Imagine vin alb din anul 2016 cu adaos de **Superbouquet EVOLUTION**

CALITĂȚI ORGANOLEPTICE

Efectul său antioxidant natural permite:

- **Protecția culorii:** Limitează brunificarea musturilor și a vinurilor. Elimină chinonele reactive din must.
- **Protecția aromei:** Ajută la conservarea fracției aromatice a mustului și a vinului. Utilizarea sa precoce garantează protecția tiolilor volatili formați în timpul fermentației alcoolice, susceptibili la oxidare.

Aplicat în timpul fermentației alcoolice îmbunătățește expresia aromatică a soiurilor tiolice.

COMPOZIȚIE

• **Drojdie inactivă** (*Saccharomyces cerevisiae*) cu capacitate antioxidantă (glutathion). Butuc de viță specifică selecționată, crescută în mediu bogat în nutrienți și inactivată de căldură.

DOZĂ

FERMENTARE	20-40 g/hl
MATURARE PE SEDIMENT DE	10-20 g/hl
DROJDIE-VIN FINALIZAT	

MOD DE UTILIZARE

Dizolvați de 10 ori greutatea sa în vin sau must și adăugați în tanc sau butoi, asigurând o perfectă omogenizare.

ASPECT FIZIC

Granulat, culoare crem.

AMBALARE

Recipient de 1 și 10 Kg.

Se recomandă pentru elaborarea vinului ecologic:

-Se conformează dispozițiilor regulamentului european CE 834/2007-RUE 203/2012.

-Se conformează dispozițiilor regulamentului american NOP (National Organic Program).

-Recomandat pentru vegani

-Nu conține alergeni

PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

EP 402 (rev.1)

Azot total [%]	< 10
Umiditate [%]	< 7
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1
Drojdie [UFC/g]	< 10 ²
Mucegaiuri [UFC/g]	< 10 ³
Bacterii lactice [UFC/g]	< 10 ³
Bacterii acetice [UFC/g]	< 10 ³
Salmonella [UFC/25g]	ABSENT
E. coli [UFC/g]	ABSENT
Staphylococcus aureus [UFC/g]	ABSENT
Total Bacterii coliforme [UFC/g]	< 10 ²

MOD DE PĂSTRARE

A se păstra în ambalajul original, în loc răcoros și uscat, fără mirosuri străine.

Odată deschis ambalajul trebuie utilizat cât mai curând posibil.

A se consuma, de preferință: în maxim 3 ani de la data ambalării.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produs conform Codexului Oenologic Internațional și Regulamentului European (UE) 2019/934.